



Pour notre santé et celle de la Terre

# CAHIER DES CHARGES OSTREICULTURE

- EDITION 2025 -

**FÉDÉRATION NATURE & PROGRES**

13, boulevard Louis Blanc – 30100 ALES

Tél. 04.66.91.21.94 - Fax 04.66.91.21.95

[www.natureetprogres.org](http://www.natureetprogres.org)



# AVANT-PROPOS

Le cahier des charges Ostréiculture de Nature & Progrès comprend **trois parties interdépendantes** et se décompose comme suit :

- La partie réglementaire constitue le corps du cahier des charges. Elle énonce les principes relatifs à l'élevage sous mention Nature & Progrès et en définit les règles.
- Le guide de lecture vient préciser, de manière ponctuelle, les dispositions de la partie réglementaire.
- Les annexes comportent des données techniques, précisent des unités de valeurs, proposent des outils pratiques, recensent des adresses utiles.

*Versions du cahier des charges :*

Date de 1ère édition du présent cahier des charges : 1998.

**Ce cahier des charges ne comprend actuellement que la partie ostréiculture.**  
**Il va être amendé ultérieurement de chapitres concernant la récolte et l'élevage**  
**des autres coquillages marins.**

# SOMMAIRE

Deux numéros de pages apparaissent sur le sommaire, le premier concerne la partie réglementaire, le second le guide de lecture quand des précisions sont apportées.

<b>INTRODUCTION</b> .....	<b>1</b>
<b>PARTIE I : PARTIE RÉGLEMENTAIRE</b> .....	<b>2</b>
<b>I. TYPE D'ELEVAGE</b> ♦ .....	<b>2</b>
I.1 Types d'huîtres.....	2-20
I.2 Sites d'élevage .....	2-20
I.3 Huître de terroir.....	3-21
<b>II. APPROVISIONNEMENT</b> ♦ .....	<b>3</b>
II.1 Captage naturel.....	3-22
II.2 Achat.....	4-22
II.3 Traçabilité .....	4
<b>III. ELEVAGE</b> .....	<b>5</b>
III.1 Mode d'élevage .....	5-23
III.1 Le bien-être animal .....	5
III.3 Densité.....	6-23
III.4 Gestion environnementale.....	6
<b>IV. ASPECT SANITAIRE</b> .....	<b>7</b>
<b>V. COMMERCIALISATION</b> .....	<b>8</b>
<b>VI. GESTION DU SITE DE TRI/LAVAGE/CONDITIONNEMENT</b> .....	<b>8</b>
VI.1 Insertion paysagère / matériaux.....	8
VI.2 Entretien .....	8
<b>VII. ECOBILAN</b> .....	<b>8</b>
VII.1 Energie .....	9
VII.2 Déchets : réduire, trier, valoriser .....	9
VII.2.1 A terre.....	9
VII.2.1 En mer.....	9
VII.3 Gestion de l'eau .....	9
<b>GUIDE DE LECTURE</b> .....	<b>20</b>
<b>ANNEXES</b> .....	<b>25</b>

# PREAMBULE DES CAHIERS DES CHARGES N&P

## I. POURQUOI DES CAHIERS DES CHARGES NATURE & PROGRÈS ?

Fondée en 1964 en réaction à l'industrialisation de l'agriculture, Nature & Progrès milite encore aujourd'hui pour le développement de l'agriculture biologique - non pas au sens du règlement européen mais en tant que véritable alternative sociale - pour une économie à taille humaine et pour une dynamique sociétale participative et horizontale. Le projet associatif de Nature & Progrès est développé dans sa charte.

Depuis 1972, date de création de son 1<sup>er</sup> cahier des charges, Nature & Progrès délivre sa mention sur la base de critères techniques et sociaux. Au cours de leur création et leurs diverses révisions, les cahiers des charges de Nature & Progrès se sont efforcés de répondre aux buts et impératifs suivants :

*1- Associer les citoyens au choix et à la définition des méthodes de production agroécologiques avec des critères de qualité respectant la santé de l'homme et celle de la terre.*

Le dialogue permanent entre paysans, transformateurs et l'ensemble des citoyens est la seule voie pour définir une politique de développement agricole et socio-économique durable.

*2- Rester indépendant des pressions économiques exercées au niveau de la production agricole et de toute la chaîne agroalimentaire.*

Cette orientation, prise par Nature & Progrès, dès l'origine, a pu être réalisée grâce à des statuts associatifs non corporatifs regroupant professionnels et non professionnels autour d'un projet commun de société.

*3- Définir la vision commune des adhérents Nature & Progrès.*

L'ensemble des règles établies ne constitue pas une méthode particulière d'Agriculture Biologique mais une synthèse des procédés et produits dont l'utilisation est recommandée, autorisée ou interdite par les cahiers des charges de l'association. Tout en conservant la liberté du choix de sa méthode, chaque professionnel adhérent à la mention Nature et Progrès devra s'engager formellement à respecter l'ensemble des référentiels de N&P.

*4- Donner à la Mention Nature & Progrès une base réglementaire et codifiée et aux cahiers des charges un terrain d'application concret.*

La mention Nature & Progrès est attribuée à ses adhérents professionnels après contrôle de l'application effective des différents cahiers des charges de production, analyses si nécessaires, étude du dossier par la COMAC<sup>1</sup> locale et validation par la COMAC Fédérale.

**Il s'agit d'encourager les professionnels à progresser vers des pratiques cohérentes avec le projet associatif de Nature & Progrès, la qualité de la démarche restant toujours plus importante, en termes d'obligation de moyens, que l'obligation de résultats.**

La liste des titulaires de la mention Nature & Progrès est publiée annuellement et toute personne peut adresser des demandes de renseignement et des réclamations au service de gestion de la mention de la fédération N&P et/ou aux groupes locaux.

## II. REFERENTIELS DE NATURE & PROGRES

### II.1 LA CHARTE

Les adhérents s'engagent à réfléchir à l'application de la charte Nature & Progrès, en complémentarité des cahiers des charges. Toute adhésion professionnelle est soumise au respect de cette charte. Dans le cas d'un écart important à celle-ci, un échéancier programmant les améliorations à faire pourra être demandé par la COMAC.

---

<sup>1</sup> Commission Mixte d'Agrément et de Contrôle

**La charte n'est pas un instrument d'exclusion mais un outil favorisant l'amélioration des pratiques, dans une approche globale.** Cependant, des sanctions allant jusqu'à l'exclusion pourront être envisagées dans le cadre d'un refus d'évolution ou de régressions manifestes.

## **II.2 PRODUCTIONS ET ACTIVITES ENCADREES PAR LES CAHIERS DES CHARGES N&P**

Pour obtenir la mention Nature & Progrès, les activités professionnelles de l'adhérent doivent être en conformité avec les règles fixées par le ou les cahiers des charges correspondant :

- Apiculture
- Aviculture
- Boulangerie
- Brasserie
- Cosmétiques
- Elevages bovin et équidé
- Elevages ovin et caprin
- Elevage porcin
- Fertilisants et supports de culture
- Plantes à parfum aromatiques et médicinales
- Productions végétales (maraîchage, grandes cultures, arboriculture, pépinière)
- Produits d'entretien
- Sel marin
- Transformations des produits alimentaires et restauration
- Vinification

(Ces activités sont également couvertes par la réglementation officielle de l'agriculture biologique exceptés le sel marin, les produits d'entretien, les cosmétiques et les fertilisants & supports de culture).

Les cahiers des charges à jour sont disponibles sur le site Internet de Nature & Progrès ([www.natureetprogres.org](http://www.natureetprogres.org)) ou sur simple demande auprès de la Fédération Nature & Progrès.

## **II.3 FONCTION PEDAGOGIQUE DES CAHIERS DES CHARGES**

Au-delà de la description des règles techniques défendues par Nature & Progrès, les cahiers des charges ont une fonction pédagogique qui s'intègre dans son Système Participatif de Garantie.

Les cahiers des charges Nature & Progrès sont constitués d'une partie réglementaire qui fixe les conditions techniques sous la forme d'une échelle progressive d'exigences à savoir :

- « Recommandé » (ce qui correspond à la vision idéale de N&P)
- « Autorisé » (pratiques tolérées mais nécessitant une recherche pour aller au-delà)
- « Interdit » (pratiques dénoncées, qui ne peuvent être tolérées par N&P).

**Dès lors qu'il n'est pas expressément « recommandé » ou « autorisé », tout procédé/ingrédient/intrant est interdit.**

La deuxième partie des cahiers des charges est un guide de lecture qui donne des précisions et explique les exigences techniques fixées par la partie réglementaire. Ce guide de lecture a pour vocation de rendre les cahiers des charges accessibles et didactiques dans le cadre du Système Participatif de Garantie.

## **II.4 PROCESSUS D'ECRITURE ET DE VALIDATION DES CAHIERS DES CHARGES**

Les cahiers des charges N&P sont évolutifs et font donc l'objet de révisions périodiques au sein de commissions techniques ad hoc. Ces commissions se réunissent et travaillent à l'élaboration ou la révision d'un cahier des charges qui sera ensuite collectivement approuvé par l'ensemble des professionnels concernés. Le travail des différentes commissions est également suivi par le Comité Technique Interne (CTI) composé de représentants des différentes commissions professionnelles et non professionnelles. Ce comité est garant de la cohérence globale des référentiels techniques de N&P et de leur adéquation avec la charte Nature & Progrès. Les nouvelles versions des cahiers des charges sont soumises en dernier lieu à l'Assemblée Générale. Tout adhérent sera informé des dernières modifications apportées et devra, suivant le délai d'application précisé, s'y conformer.

## II.5 AUTRES REFERENTIELS DE N&P

Les adhérents N&P s'engagent à respecter les autres référentiels de l'association :

- le Règlement d'Utilisation de la Marque dans lequel sont détaillées les règles d'étiquetage (charte graphique) et les principales procédures (demande de mention, barème de sanctions, procédure d'appel, ...)
- Les statuts de la Fédération N&P
- Le règlement intérieur

Ces référentiels sont disponibles sur le site Internet de Nature & Progrès ([www.natureetprogres.org](http://www.natureetprogres.org)) ou sur simple demande auprès de la Fédération Nature & Progrès.

## III. DISPOSITIONS GÉNÉRALES

### III.1 GESTION DE LA MIXITE : ALLER VERS LE 100% N&P

*La mixité se définit comme la coexistence de productions/fabrications/ventes conformes et non-conformes aux cahiers des charges de N&P au sein des activités d'une personne/structure adhérente titulaire de la mention. Elle est exclusivement définie par rapport à des activités en lien avec l'agriculture, l'alimentation, la cosmétique et les produits d'entretien.*

*La mixité ne se détermine pas par rapport à l'usage de la marque N&P sur tel ou tel produit, ou à la proportion du chiffre d'affaires sous mention N&P, mais par rapport à la conformité des productions / fabrications de l'adhérent au regard des cahiers des charges de N&P.*

*Le partage d'outils, matériel, espaces avec des opérateurs non bio ne relève pas non plus de la mixité (dans ce cas de figure un nettoyage minutieux est nécessaire afin d'éviter toute contamination de la production sous mention N&P).*

**La mixité est interdite au sein des activités propres de la personne/structure adhérente à N&P.** Au moment de leur adhésion, tous les titulaires de la mention Nature & Progrès s'engagent à conformer 100 % de leurs productions aux cahiers des charges de Nature & Progrès. Ils disposent pour cela d'un délai à déterminer par la COMAC dans la limite maximale de 5 ans.

☞ En pratique, pour les adhérents ne respectant pas cette règle, la mixité sera évaluée sous l'angle de la Charte et soumise à l'appréciation de la COMAC locale ou fédérale.

☞ Dans le cadre du travail à façon pour un tiers, la mixité peut être tolérée si cette activité n'excède pas 20% du chiffre d'affaires total de l'adhérent.

☞ Les activités menées par un(e) adhérent(e) N&P hors du cadre de son adhésion (structure ou statut juridique distinct) ne sont pas tenues de respecter les cahiers des charges N&P. Elles sont néanmoins susceptibles de remettre en cause l'attribution de la mention si elles vont à l'encontre du projet associatif de N&P ou sont contraire à sa charte (sont refusées les activités liées au nucléaire, aux pesticides de synthèse, aux OGM, aux nanotechnologies, aux industries de l'armement...).

### III.2 PLURIACTIVITE

*La pluriactivité se définit comme la coexistence d'activités couvertes par un cahier des charges Nature & Progrès et d'activités non couvertes par un cahier des charges Nature & Progrès (hors activités salariées éventuelles).*

La pluriactivité est admise si l'activité de la structure adhérente est majoritairement sous mention Nature & Progrès.

Afin de respecter cette spécification, il pourra être demandé une séparation juridique des activités de la personne/structure adhérente. Dans tous les cas, les activités contraires à la charte sont susceptibles de remettre en cause l'attribution de la mention Nature & Progrès (exemple : activité liée au nucléaire, aux pesticides de synthèse, aux OGM, aux nanotechnologies, aux industries de l'armement...). L'objectif est d'éviter que l'usage de la mention N&P serve de vitrine à une activité sans rapport ou contraire au projet associatif de N&P.

### III.3 EVALUATION DE LA REVENTE

Le négoce de produits ne relevant pas d'un cahier des charges Nature & Progrès est considéré comme une pluriactivité.

Le négoce de produits agricoles et alimentaires doit concerner des produits certifiés bio sur la base du règlement européen ou garantis par une mention telle que Nature & Progrès.

L'activité majoritaire doit rester une activité de production / fabrication N&P.

Si l'activité de revente est majoritaire, elle doit se faire sous un autre statut juridique que l'adhérent Nature & Progrès. Elle ne doit pas être contraire à la charte Nature & Progrès (exemple : activité liée au nucléaire, aux pesticides de synthèse, aux OGM, aux nanotechnologies, aux industries de l'armement...). Il est important de rester cohérent avec les principes de l'agroécologie et ne pas entrer en contradiction avec le projet associatif de Nature & Progrès par le choix des produits revendus.

### **III.4 CAS PARTICULIER DE LA REVENTE SOUS MENTION N&P DE PRODUITS CERTIFIES AB**

Une exception est prévue pour les titulaires de la mention qui souhaitent revendre des matières premières qu'ils utilisent par ailleurs dans leurs fabrications propres. L'usage de la mention est alors toléré aux conditions suivantes :

- Les matières premières concernées répondent aux critères minimaux des cahiers des charges N&P de transformation (certifiée AB / Déméter / Simples)
- l'adhérent maîtrise l'origine des matières premières concernées (identité du producteur, pratiques, etc.)
- l'étiquetage doit clairement indiquer qu'il s'agit de reconditionnement
- cette activité de revente se limite à un complément de gamme (il est préconisé moins de 10 % du chiffre d'affaires total).

### **III.5 ACTIONNARIAT**

Il est admis qu'une structure adhérente appartienne à une société mère, à condition que les activités de celle-ci ne soient pas contraires à la charte N&P.

Il est admis qu'un adhérent / structure adhérente possède des sociétés (cas des filiales pour une entreprise) si les activités de celles-ci sont conformes aux cahiers des charges N&P. Les activités ne relevant pas d'un cahier des charges N&P ne doivent pas être contraires à la charte N&P.

### **III.6 PERIODES DE CONVERSION**

#### **III.6.1 Définition**

Une période de conversion commence lorsqu'une ou plusieurs demandes d'améliorations sont formulées suite à une première enquête de terrain, ces demandes d'amélioration ne motivant pas un refus d'attribution de mention. L'adhérent professionnel bénéficie du réseau de Nature & Progrès pendant cette période de conversion.

Une période de conversion peut durer de 6 mois à 3 ans. Elle peut concerner toutes les catégories professionnelles ; producteurs comme transformateurs.

Pour le cas particulier de la conversion des productions agricoles, la période de conversion conditionnée par les pratiques antérieures sur les terres ou les animaux est définie dans les cahiers des charges spécifiques à la production. Cela concerne les productions végétales, les plantes aromatiques et médicinales, et les élevages (caprin, ovin, bovin, porc, volaille, apiculture).

#### **III.6.2 Règles d'étiquetage lors d'une période de conversion**

Les adhérents en conversion peuvent :

- inscrire sur leurs étiquettes « en conversion vers la mention Nature & Progrès »
- recevoir et afficher une attestation de conversion sur leurs points de vente
- utiliser les documents de communication sur N&P.

En revanche, l'utilisation du logo sur les emballages et étiquettes n'est pas autorisée.



### III.7 TRAÇABILITE ET REGLES D'ETIQUETAGE

Afin d'assurer le maximum de transparence pour le consommateur, les titulaires de la mention s'engagent à être clairs sur l'origine de leurs produits et à en garantir la traçabilité. Dans cette optique de transparence, les produits ayant la même composition et la même recette ne pourront pas être commercialisés sous des noms différents.

Le règlement d'utilisation de la marque ainsi que la charte graphique fixent les règles concernant l'utilisation du logo N&P. Les cahiers des charges pourront préciser des règles d'étiquetage spécifiques aux différentes activités.

D'une manière générale, la référence à Nature & Progrès sur les produits et supports de communication (logos) des titulaires de la mention est fortement recommandée **afin de participer à la promotion de l'association et de son éthique.**

## IV. CONDITIONS PARTICULIÈRES DE PRODUCTION

### IV.1 OBLIGATIONS DE TRAITEMENTS

Nature et Progrès dénonce les obligations de traitements phytosanitaires ou vétérinaires rendues obligatoires par l'autorité compétente (autorité préfectorale,...) tels que le varron pour les bovins ou la flavescence dorée pour la vigne.... Nature et Progrès se positionne pour une recherche préalable de méthodes de traitements compatibles avec ses cahiers des charges et ceux de l'agriculture biologique européenne officielle.

### IV.2 REFUS DES ORGANISMES GENETIQUEMENT MODIFIES (OGM)

Nature & Progrès affirme l'interdiction générale d'utilisation des organismes génétiquement modifiés, des produits qui en contiennent et des produits ou sous-produits qui en sont issus (même s'ils ne contiennent pas de matériel génétique transférable).

**Nature & Progrès définit comme OGM un organisme modifié génétiquement par l'intervention humaine** (y compris lorsqu'il est exclu du champ d'application de la réglementation officielle) : **qu'il soit obtenu par transgénèse, stérilité mâle cytoplasmique, fusion cellulaire, mutation par irradiation ou stress chimique, etc. ou toute technique de modifications génétiques à venir.**

Les végétaux cultivés selon les cahiers des charges de Nature & Progrès et les matières premières végétales certifiées bio utilisées comme ingrédients ne doivent pas provenir de *semences génétiquement modifiées*. Les végétaux importés doivent répondre aux mêmes obligations. Lors de la culture, de la récolte, de la conservation et/ou de la préparation des végétaux destinés à l'alimentation des animaux, toutes les mesures doivent être prises afin de s'assurer que ces végétaux n'ont pas été traités par des *produits phytosanitaires* contenant ou issus d'OGM, n'ont pas été fertilisés avec des engrais et amendements du sol contenant ou issus d'OGM.

Cette interdiction prévaut également pour les *produits vétérinaires*, sauf lorsqu'il n'existe aucun produit ou traitement équivalent et pour les *ingrédients, auxiliaires technologiques et additifs* utilisés lors de la *transformation alimentaire ou cosmétique* des produits issus de l'élevage et/ou de productions végétales.

### IV.3 PRODUITS GARANTIS NON IONISES

**A quelque dose que ce soit, tous les traitements par les rayonnements ionisants artificiels (ultra-violets compris) sont interdits** pour tous les types de produits et denrées sous mention Nature & Progrès (à l'exclusion des UV pour traiter l'eau utilisée dans les produits transformés).

### IV.4 LIMITER LES RISQUES DE POLLUTION AVOISINANTE

Les parcelles et locaux où sont produits ou transformés des produits sous mention Nature & Progrès devront être éloignés *et hors circuit des vents dominants de grands centres industriels* ou d'usines polluantes. Il est

recommandé qu'ils soient séparés d'au minimum **500 m des grandes voies de circulation** routière (autoroute, voie express, route nationale).

Si cela n'est pas possible, le titulaire de la mention devra envisager les moyens de se protéger au mieux de la situation. L'enquête sur le terrain permettra d'estimer les risques de pollutions et apporter les informations nécessaires à la COMAC locale pour qu'elle puisse émettre un avis. Les parcelles et locaux où sont produits ou transformés des produits sous mention Nature & Progrès ne devront pas être exposés aux pollutions issues d'élevage industriel, d'aquaculture intensive ou de zone agricole intensive. Des précautions particulières (haies, systèmes d'assainissement, plateforme) devront être prises de façon à **protéger les zones dites fragiles** (zones de captage d'eau potable, rivière...). Les bâtiments, les aires de stockage et de compostage, seront conçus et aménagés pour éviter tout écoulement incontrôlé ou infiltration d'effluents liquides pouvant polluer les cours d'eau, les sources ou les nappes phréatiques.

#### **IV.5 NON CONTAMINATION PAR DES POLLUANTS : NUCLEAIRE, CHIMIQUE, OGM...**

Les parcelles et locaux de transformation ne pourront pas être situés dans des zones à risque de contamination sans que soient annuellement procédés des contrôles de leurs productions.

Nature & Progrès peut demander des analyses de recherches de polluants dans les sols, cultures et produits (radioactivité, métaux lourds, ...).

#### **IV.6 REFUS GLOBAL DES PRODUITS CHIMIQUES DE SYNTHESE**

Sauf indication particulière, l'utilisation des produits chimiques de synthèse ainsi que ceux issus de la pétrochimie est totalement interdite.

# INTRODUCTION

Le cahier des charges ostréiculture Nature & Progrès est le fruit d'une collaboration entre un groupement d'ostréiculteurs.ices (Cf. Annexe I) et la fédération Nature & Progrès. Il vise à **défendre et valoriser des méthodes naturelles et traditionnelles d'approvisionnement et d'élevage des huîtres, et des méthodes respectueuses du vivant.**

L'ostréiculture, qui s'est répandue à compter de la deuxième moitié du 19<sup>ème</sup> siècle, a connu ces dernières décennies d'importants bouleversements en raison des épidémies et de la modernisation du métier. La recherche génétique a modifié le contexte par le développement des huîtres triploïdes<sup>2</sup>, dites « huîtres des quatre saisons », avec l'objectif de proposer une huître identique toute l'année et donc un produit commercialement stable. Elevées en écloséries et introduites dans les bassins d'élevage elles côtoient des huîtres, elles aussi issues d'éclosérie, non modifiées chromosomiquement (diploïdes) mais sélectionnées sur des critères de rendement (forme, taille) et des huîtres dites, nées en mer (estuaires et lagunes littorales compris), qui sont elles issues de la reproduction naturelle et captées par les ostréiculteurs. L'introduction de naissains issus d'éclosérie (avec ou sans modification chromosomique) dans le milieu naturel, sans encadrement ni suivi sanitaire, a pour effet un appauvrissement du patrimoine génétique de l'huître (réduction du nombre des géniteurs par sélections artificielles), la mise en concurrence des volumes disponibles à la vente (chute des cours), l'augmentation du potentiel de risque de maladies.

**Le présent cahier des charges vise une diversité génétique de l'huître, favorable à la durabilité des populations, un bien-être et une santé de l'huître par un encadrement des pratiques d'élevage (méthode, limite des déplacements, densité), et une cohérence environnementale et sociale globale.**

**L'huître Nature & Progrès est une huître née et élevée en mer (estuaires et lagunes littorales compris). Elle est élevée sans intrant, ni transformation, ni traitement chimique. Son rythme de vie suit celui des saisons et permet une richesse et une variété de textures et de goûts tout au long de l'année. L'huître, coquillage filtreur, concentre en sa chair les qualités propres de son environnement, elle est donc une sentinelle de son milieu et le réseau des fermes ostréicoles, un témoin de la qualité de l'eau et de l'aménagement du territoire.**

La cohérence globale de la ferme concerne l'entretien du milieu marin d'élevage et du site de conditionnement, la gestion et le choix du matériel d'élevage utilisé, la gestion des transports, le choix des emballages, une recherche d'économie de l'énergie et de l'eau utilisées.

---

<sup>2</sup> Présentation de l'huître triploïde dans le guide de lecture

# PARTIE I : PARTIE RÉGLEMENTAIRE

Le présent cahier des charges définit et caractérise les règles d’approvisionnement, d’élevage, de conditionnement, d’étiquetage et de contrôle des huîtres sous mention Nature & Progrès.

Parallèlement au cahier des charges technique, les adhérents doivent se conformer à la Charte de Nature & Progrès qui les engage dans une approche globale, environnementale et sociale.

Le respect de la réglementation officielle liée à la profession ostréicole et à la commercialisation relève de la responsabilité individuelle des adhérents titulaires de la mention.

*Les dispositions de la partie réglementaire faisant l’objet de précisions dans le guide de lecture sont systématiquement signalées par un pictogramme : ❖*

## I. TYPE D’ELEVAGE ❖

### I.1 TYPE D’HUITRES

Les huîtres concernées sont :

- huître creuse : *Magallana Gigas*
- huître plate : *Ostrea Edulis*
- huître portugaise : *Crassostrea Angulata* (*territoires hors France notamment*)

**Les huîtres Nature & Progrès sont obligatoirement diploïdes.**

**Elles sont obligatoirement nées et élevées en mer (mers, océans, estuaires, lagunes littorales).**

### I.2 SITES D’ELEVAGE

**Pour ce qui est du territoire français, les huîtres Nature & Progrès sont élevées au sein d’un des sept bassins ostréicoles suivants :**

- Normandie-Mer du Nord
- Bretagne Nord
- Bretagne Sud
- Pays de la Loire
- Poitou-Charentes
- Arcachon-Aquitaine
- Méditerranée

Parmi eux, deux bassins (Arcachon-Aquitaine et Poitou-Charentes) sont réputés bassins « naisseurs » en raison de conditions particulièrement propices à la reproduction en mer. La reproduction au sein des autres bassins est plus ponctuelle ou moins connue.

Ces conditions climatiques et géographiques ont conduit à la mise en place de transferts entre les bassins naisseurs et les autres bassins, où se déroulent croissance et grossissement.

Les zones de production conchylicoles sous mention N&P doivent être au maximum préservées de la pollution environnante. Au vu de la difficulté d’une évaluation indépendante de la pollution des eaux de production, N&P appuie son évaluation sur le classement de salubrité préfectoral : **les huîtres sous mention N&P doivent**

être issue de zones de production respectant les critères chimiques et microbiologiques correspondant aux zones A ou B (au 14/04/2019<sup>3</sup>).

Les huîtres sous mention N&P issues d'eaux dont les critères chimiques et microbiologiques correspondant à la zone de classe B (au 14/04/2019) doivent subir une purification efficace dans une eau de mer propre ou un reparaillage en zone de qualité A avant commercialisation.

*Des réseaux de surveillance sont mis en œuvre par Ifremer. En cas d'alerte, des mesures de gestion sont mises en place avec les services de l'Etat (interdiction de transfert) pour éviter toute contamination et prolifération (annexe 2).*

### **I.3 HUITRE ET TERROIR ❖**

La majeure partie des huîtres élevées sont issues de captages naturels ayant lieu sur les deux principaux sites naisseurs, Arcachon-Aquitaine et Poitou-Charentes. Les huîtres élevées dans les autres bassins sont donc actuellement majoritairement issues de ces mêmes sites et transférées à l'âge 12 mois.

**Quand les conditions géographiques et environnementales le permettent, Nature & progrès encourage les ostréiculteurs à capter et élever les huîtres sur le même bassin ostréicole de façon à recréer une huître de terroir.**

Est entendu par terroir, une région géographique présentant des conditions environnementales similaires (bien que variables dans l'année) : type de substrat rocheux, types de courant marins, conditions climatiques (pluviométrie), conditions de salinité, de pH.... Un terroir donne des caractéristiques organoleptiques particulières à l'huître. Un terroir est également associé à des pratiques d'élevage et à des savoir-faire.

## **II. APPROVISIONNEMENT ❖**

### **II.1 CAPTAGE NATUREL**

**L'ostréiculteur.ice s'engage à n'élever que des huîtres dont le naissain est capté exclusivement en mer.**

Pour le captage, les supports suivants sont autorisés :

- tuiles romaines
- coupelles plastique en PEHD
- tubes en PVC,
- plénos en PP,
- coquilles

**Les matériaux naturels (tuile/fer) sont néanmoins préférés tout comme les matériaux recyclables.**

**De façon à favoriser l'élevage d'une huître de terroir, le captage et élevage se font autant que possible au sein du même bassin ostréicole.**

---

<sup>3</sup> Date d'adoption du CDC

## II.2 ACHAT

L'achat de naissains au sein d'écloseries est interdit.

L'ostréiculteur réalise lui-même le captage ou peut acheter auprès d'ostréiculteurs du naissain. La création de réseau d'ostréiculteurs présentant des pratiques et une éthique similaires est encouragée.

L'achat d'huîtres de demi-élevage (18 mois et plus) issues de captages naturels est toléré sous conditions :

- Réponse à un besoin occasionnel (achat non systématique) pour la viabilité économique de la ferme ostréicole
- Approvisionnement auprès d'ostréiculteurs Nature & Progrès Approvisionnement au sein d'un même bassin ostréicole dans la mesure des possibilités : pratique recommandée.

## II.3 TRAÇABILITE

Les ostréiculteurs.ices « Nature et Progrès » s'engagent à une traçabilité transparente par la tenue :

- d'un registre de pose de collecteurs, précisant les zones de captage.
- d'un registre des approvisionnements en cas d'achat de naissains : la zone de captage et l'origine du naissain doivent figurer sur la facture d'achat avec une mention « naissain issu de captage naturel en mer ».
- d'un registre d'entrée/sorties : atteste d'une compatibilité entre la production et la commercialisation.

	<b>RECOMMANDE</b>	<b>AUTORISE</b>	<b>INTERDIT</b>
<b>Type d'huîtres</b>		Diploïde	Triploïde
<b>Approvisionnement</b>	Huîtres nées en mer Naissain (6 à 12 mois)	Achat d'huîtres de demi-élevage (18 mois et plus) sous conditions : nées en mer, issues de concessions Nature & Progrès ou O.T	Huîtres issues d'écloserie (diploïdes ou triploïdes)
<b>Site de captage, d'élevage et déplacements</b>	Huître de terroir : captage et élevage sur le même bassin ostréicole	Transfert d'un site de captage d'un bassin à un site d'élevage d'un autre bassin ostréicole	
<b>Matériel de captage</b>	Tuiles en terre cuite chaulées Tube en fer Coquilles	Couppelles en PEHD Pénos en polypropylène Tubes en PVC	

### **III. ELEVAGE**

#### **III.1 MODE D'ELEVAGE**

Le cycle complet d'élevage d'une huître s'étend entre deux et quatre ans en fonction du site et des techniques employées.

**Les huîtres ont passé au moins un an en continu avant la commercialisation sur la concession ostréicole Nature et Progrès. Cette mesure s'applique également aux huîtres de demi-élevage.**

**Aucun intrant ne peut être utilisé lors de la phase d'élevage.**

**Les modes d'élevage suivants sont autorisés :**

- Élevage au sol
- Élevage en surélevé (poches, paniers suspendus)
- Élevage en eau profonde (sur cordes, filières, en cages...)

#### **III.1 LE BIEN-ÊTRE ANIMAL**

**L'ostréiculteur.ice a pour rôle de respecter le bien-être animal, il évite autant que possible toutes les sources de stress potentielles.**

**Au cours des différentes phases d'élevage, les manipulations doivent être le moins fréquentes possibles, courtes et douces.**

**L'ostréiculteur.ice sera vigilant de laisser le plus tranquille possible cet animal vivant lors des périodes de reproduction, en période de fortes chaleurs ou de grands froids.**

**Les déplacements doivent respecter les points suivants :**

- Le déplacement ne doit pas se faire à un âge sensible
- Le déplacement ne doit pas se faire aux périodes de fortes chaleurs ou de grands froids
- Les conditions de transport doivent respecter les besoins de l'huître (T°C, ...)
- Le déplacement ne doit pas se faire entre deux bassins présentant des caractéristiques trop différentes : salinité, plancton, T°C...

**Les interdictions réglementaires de transport d'animaux en période d'épidémie seront respectées.**

Lors du criblage, le tri (par taille) se fait de préférence manuellement. Les cribleuses automatiques sont autorisées mais non recommandées. Dans ce cas, celles fonctionnant à l'eau sont préférées.

Pour les secteurs où captage et élevage peuvent se faire, le désatroquage (détroquage) consistant à décrocher les petites huîtres de la coquille des huîtres élevées se fera de préférence manuellement. L'ébouillantage est autorisé. Il se fera de préférence avec des machines précisément réglées (T°C et durée d'immersion). L'ébouillantage en période de reproduction (mai à septembre) est interdit.

### **III.3 DENSITE**

Pour chaque bassin ostréicole, un schéma de structure (arrêté préfectoral) définit les densités maximum à respecter (annexe 2) : surface maximale de la concession (DIMAR), nombre de poches, filières... par ha, nombres d'huîtres par poches...

**Nature & Progrès encourage de façon générale à réduire les densités au dessous de celles proposées par les schémas des structures afin de garantir la santé des huîtres. A minima les exigences du schéma de structure doivent être respectées.**

**Une prochaine étude approfondie permettra de définir des recommandations plus précises quant aux densités d'élevage.**

### **III.4 GESTION ENVIRONNEMENTALE**

**Le milieu naturel doit être respecté de la meilleure façon.**

**Concernant l'écosystème marin, les pratiques doivent :**

- limiter l'impact sonore (nombre d'allers-venues, choix du moteur...),
- ne causer aucune source de pollution (abandons de déchets : ferrailles, plastiques, fixation, poches ; écoulement de carburant)
- respecter les zones d'herbiers
- ne pas causer de préjudice aux oiseaux plongeurs (ex. filets anti-prédation : dorades royales...)
- éviter la prolifération de récifs d'huîtres
- permettre de limiter le développement des espèces prédatrices et compétitrices à l'élevage des huîtres (bigorneaux perceurs, étoiles de mer...) : les animaux ramassés doivent être ramenés à terre.

**L'utilisation de peinture antifouling** (produit chimique anti-algues, anti-coquillages) **est interdite pour tous les supports d'élevage utilisés** (support avec lequel l'huître entre en contact ou qui se trouve à proximité des huîtres) : poches, tables...

**Pour l'entretien des bateaux, le recours aux antifouling classiques sur les bateaux, sur le balisage ou sur toute autre structure d'élevage est proscrit.**

Les chalands en aluminium peuvent être lavés lors du carénage, à l'eau pulsée par un nettoyeur haute pression et au grattage.

**Pour les autres coques et les barges en fer de plus de 12 m, l'application (une couche par an) d'un produit anti-adhérent écologique est tolérée.**

**Les fluides hydrauliques utilisés sur les sites d'exploitation sont biodégradables.**

**Le matériel mécanique est entretenu de façon à éviter toute pollution.**

**Les structures d'élevage et de captage sont disposées de façon à éviter la sédimentation : l'ostréiculteur.ice entretient régulièrement ses parcs.**

En effet, la sédimentation potentielle peut ralentir la croissance des huîtres, occasionner un inconfort de travail pour l'ostéiculteur.ice et une gêne dans la circulation et le développement du plancton. La sédimentation participe également au développement des pathogènes en freinant les courants.

De façon générale, l'ostéiculteur.ice utilise la force du courant pour accompagner son travail en mer : le sol est griffé à l'aide d'une herse tractée par le chaland, qui mettra en suspension dans l'eau les algues ou le surplus



de vase qui partiront au courant. Les buttes sont aplanies à l'aide d'une barre et de chaînes également tractées par le chaland.

Les tables sont déplacées, décalées, manuellement, pour éviter que la vase ne s'accumule comme devant un obstacle. Chaque outil utilisé répond à un équilibre avec la force de traction.

	<i>RECOMMANDE</i>	<i>AUTORISE</i>	<i>INTERDIT</i>
<b>Mode d'élevage</b>		Au sol En poche, paniers suspendus Sur corde En cage	Sur cordes avec système de relevage recréant des marées artificielles. En poches sur plusieurs étages
<b>Déplacements</b>		Du bassin naisseur au bassin d'élevage	En période de fortes chaleurs ou de grands froids En période de reproduction En période d'épidémies
<b>Criblage</b>	Manuel	Automatique. De préférence à eau.	
<b>Nettoyage des huîtres</b>	Désatroquage manuel des petites huîtres	Ebouillantage avec machine spécifique et réglée	Ebouillantage en période de reproduction (mai-septembre)
<b>Densité</b>	Réduire la densité autorisée par le schéma de structure	Densités autorisées par les schémas de structure	
<b>Entretien du milieu marin / équipements</b>	Chalands en aluminium Entretien manuel des chalands	Gestion de la sédimentation Produit anti-adhérent écologique pour bateau en fer ou bois uniquement	Rejet de tout déchet et animaux ravageurs Dommages aux oiseaux plongeurs Antifouling classique

## IV. ASPECT SANITAIRE

Pour information, la réglementation sanitaire prévoit une obligation de résultats en termes de qualité alimentaire. Les services de l'Etat effectuent le suivi suivant sur des lots :

- Analyses bactériologiques : faites par des laboratoires indépendants avec une fréquence liée au tonnage expédié (cf. agrément sanitaire). Prélèvements d'huîtres effectués à l'improviste.
- Analyses de métaux lourds : Effectuées par Ifremer dans le cadre de la surveillance ROCCH.
- Recherche de biocides : Effectuée par Ifremer pour les HAP (Hydrocarbures Aromatiques Polycycliques), les PCB (Polychlorobiphényles) et pour les dioxines.

**Nature & Progrès n'a pas vocation à se substituer aux services de l'Etat pour le contrôle des réglementations en vigueur mais se réserve quand même le droit de demander les résultats de ce suivi réglementaire en vue de l'attribution de la mention.**

## V. COMMERCIALISATION

L'ostréiculture s'engage dans une démarche qualitative du produit : lavage, présentation, aspect, qualité de la coquille, respect du conditionnement.

**Pour la vente aux particuliers, le conditionnement se fait en bourriche/panier en bois ou vente au détail. Dans ce cas, les sacs plastiques doivent être compostables. Les sacs plastiques jetables ne sont pas autorisés.**

En complément des informations réglementaires, l'éleveur devra afficher sur l'étiquette :

- Le logo Nature & Progrès
- La mention : « Huîtres nées et élevées en mer en France »

Indiquer la zone d'élevage est également souhaitable.

## VI. GESTION DU SITE DE TRI/LAVAGE/CONDITIONNEMENT

### VI.1 INSERTION PAYSAGÈRE / MATÉRIAUX

Dans la mesure du possible les bâtiments devront être intégrés dans le paysage grâce à une végétation appropriée, composée d'espèces endémiques.

Le paysage sera préservé, conservé ou reconstitué avec adaptation à la situation géographique et climatique (haies, talus...).

Pour toute nouvelle construction et/ou rénovation/extension (peintures, bardages bois, isolants écologiques...), le choix se portera sur des matériaux écologiques et locaux (lorsque la réglementation le permet).

### VI.2 ENTRETIEN

Pour l'entretien du site de tri/lavage/conditionnement et pour l'entretien du matériel, l'impact environnemental doit être limité :

- Les abords de l'établissement de production et de commercialisation devront être nettoyés et entretenus régulièrement.
- Pour l'entretien des espaces verts autour des exploitations, tout traitement chimique, phytosanitaire ou zoosanitaire est proscrit : fongicides, pesticides, herbicides de synthèse interdits.
- Le désherbage devra être mécanique et les traitements compatibles avec l'agriculture biologique (*voir cahier des charges productions végétales de Nature & Progrès*).
- Le plan de dératisation doit privilégier la lutte biologique, inoffensive pour le milieu marin. La pose de pièges inviolables est demandée.

## VII. ECOBILAN

## **VII.1 ENERGIE**

L'ostréiculteur.ice vise une maîtrise des consommations énergétiques et une réduction de l'impact environnemental en :

- Limitant la consommation électrique.
- Favorisant les énergies renouvelables (solaire, éolien...).
- Privilégiant les véhicules et machines moins polluantes
- Raisonnant ses déplacements.

## **VII.2 DECHETS : REDUIRE, TRIER, VALORISER**

L'ostréiculteur.ice est chargé.e du tri sélectif des déchets issus de son activité.

### **VII.2.1 A terre**

- Interdiction de brûler les déchets.
- Mise en place d'un tri sélectif (emballages, hydrocarbures usagés, verre, compostage, papiers et métaux).
- Limiter les pollutions olfactives dues à l'entreposage des déchets coquillers avant revalorisation.
- Revaloriser les déchets coquillers (route, entreprises de transformation...) de façon individuelle ou collective.

### **VII.2.2 En mer**

- Interdiction de tout rejet en mer.
- Ramassage systématique de tous les déchets issus de la production (ferrailles, caoutchouc, crochets, tubes plastiques, coupelles...).

## **VII.3 GESTION DE L'EAU**

L'ostréiculteurs.ice vise une maîtrise des consommations en eau :

- Économiser l'eau douce.
- Favoriser la récupération d'eaux de pluie.
- Système d'assainissement aux normes, avec une surveillance et un entretien régulier.
- Seule l'eau de mer utilisée pour le stockage, le lavage et le tri des huîtres peut être rejetée en mer.

**Aucun autre rejet dans le milieu n'est autorisé.**

## **PARTIE II : GUIDE DE LECTURE**

### **I. TYPE D'ELEVAGE**

#### **1.1 TYPE D'HUITRES**

L'huître endémique de France est l'huître plate (de forme ronde et plate). Elle vit soit fixée au rocher soit directement sur le sol. L'huître portugaise (*angulata*) s'est répandue accidentellement sur tout le littoral atlantique après ouverture du commerce à l'importation d'huîtres en provenance du Portugal au 19<sup>ème</sup> siècle. Plus robuste et de croissance rapide, la portugaise a supplanté la plate. Cette huître, comme la plate, peut vivre au sol, elle a de forte capacité d'adaptation à différents milieux. Huîtres plates et portugaises ont connu de nombreuses épizooties au siècle dernier. Pour reconstituer les populations d'huîtres, l'huître japonaise (de forme oblongue et creuse) a été introduite au milieu des années 70. A l'état naturel celle-ci ne vit que fixée aux rochers. A ce jour l'huître japonaise représente 98% des huîtres commercialisées, l'huître plate 2% et il ne reste, à ce jour, que quelques populations isolées d'huîtres portugaises.

Chaque huître a des prédispositions à s'adapter à tel ou tel milieu aquatique ou telle méthode d'élevage. Le redéveloppement de l'élevage de l'huître plate est favorable à une réadaptation des pratiques au type de bassin d'élevage et à une diversité des savoir-faire et des produits finis. Quand le secteur y est favorable, il en est de même pour l'huître portugaise.

L'huître naturelle est une huître diploïde, c'est-à-dire avec deux paires de chromosome. Elle a une reproduction saisonnière : les mois sans « R » correspondent à la période où l'huître est dite laiteuse (reproduction) mais où elle reste consommable (elle a une texture et un goût différent).

L'huître triploïde est un organisme créé durant les années 60 et pour lequel une modification génétique a été induite par choc (chimique ou ondes = mutagenèse) : elle contient en ses cellules trois paires de chromosomes. Elle n'est pas juridiquement considérée comme un OGM (Organisme Génétiquement Modifié), mais comme un OVM (Organisme Vivant Modifié), si bien qu'au niveau légal, aucune obligation d'étiquetage ni étude préalable ne sont demandées pour la commercialisation. L'objectif de ces manipulations a été de proposer une huître stérile (c'est la ponte finale qui est bloquée), ne connaissant pas de cycle de reproduction, donc identique toute l'année et ayant une croissance plus rapide (lors de la reproduction l'huître naturelle connaît un ralentissement de la croissance). Ainsi nommée « huître des quatre saisons », elle représente aujourd'hui une part importante de la production française (50 % en 2016) y compris en haut de gamme.

#### **1.2 SITES D'ELEVAGE**

Les zones de production de coquillages pour consommation humaine sont classées en quatre catégories en fonction de la qualité de l'eau et des coquillages sur la base de deux règlements : CE 854/2004 et arrêté ministériel du 6 novembre 2013. Les classements sanitaires sont établis par des arrêtés préfectoraux (Direction Départementale des Territoires et de la Mer - DDTM). Ils sont déterminés sur la base des résultats d'analyses menées sur les coquillages issus de la zone concernée.

**Zones A** : Zones dans lesquelles les coquillages peuvent être récoltés et mis directement sur le marché pour la consommation humaine directe.

**Zones B** : Zones dans lesquelles les coquillages peuvent être récoltés mais ne peuvent être mis sur le marché pour la consommation humaine qu'après avoir été traités dans un centre de purification ou après reparcage. Maximum de 4 600 E. coli par 100 g de chair et de liquide intravalvaire.

**Zones C** : Zones dans lesquelles les coquillages peuvent être récoltés mais ne peuvent être mis sur le marché pour la consommation humaine qu'après un reparcage de longue durée ou après traitement thermique dans un établissement agréé. Maximum 46 000 E. coli par 100 g de chair et de liquide intravalvaire.

**Zones NC** : Zones non classées, dans lesquelles toute activité de pêche ou d'élevage est interdite. Ces zones comprennent également les anciennes zones D et toute zone spécifiquement interdite (périmètres autour de rejet de station d'épuration...).

Le règlement (CE) n° 854 /2004 prévoit un classement des zones de production en fonction de la qualité microbiologique (mesure de la bactérie *Escherichia coli*) et l'arrêté ministériel du 6 novembre 2013 ajoute un critère vis-à-vis des contaminants chimiques et interdit le classement des zones présentant un dépassement pour les contaminants chimiques réglementés au titre du règlement (CE) n° 1881/2004 : éléments-traces métalliques (plomb, cadmium, mercure) et contaminants organiques (HAP, PCB, dioxines).

Site du gouvernement : <http://www.atlas-sanitaire-coquillages.fr/actualites/classements>

### **1.3 HUITRE ET TERROIR**

Du fait de la concentration du captage des huîtres sur deux sites principaux, l'huître connaît d'importants déplacements (plusieurs centaines de kilomètres).

Bien que le captage soit une méthode naturelle, les déplacements occasionnés ont plusieurs effets qu'il est intéressant de minimiser :

- Transports routiers ou maritimes
- Transit des vecteurs de maladie avec l'huître (l'huître peut porter en elle les pathogènes)
- Possibilité de stress pour l'huître (changement de milieu et transport)

Sur le plan écologique, le transport est à modérer.

Le déplacement des huîtres d'un bassin à un autre peut favoriser le déplacement de pathogènes (virus, bactéries). Les huîtres ayant rencontré le virus mais ayant survécu sont en effet potentiellement porteuses saines du virus. Dès que les conditions optimales du virus surviennent (hausse T°C), le virus se déclare. Les déplacements peuvent donc favoriser l'expansion de l'épidémie.

Au moment de la fixation de l'huître sur un substrat et de son contact avec le sol (troisième semaine de vie) celle-ci connaît un stress (sélection) et y répond grâce à un fort pouvoir d'adaptation : elle s'adapte à ce moment à un type de roche, un climat, une nourriture... un déplacement dans un « terroir » différent après cette 1<sup>er</sup> phase d'adaptation fait connaître à l'huître un nouveau stress.

Le transport représente un moment de stress pour l'huître.

Tout stress connu par un animal entraîne une diminution de son immunité le temps de son adaptation. Durant ce temps, l'animal est plus sensible à un éventuel pathogène.

**Pour les raisons citées, Nature & Progrès recommande vivement un captage et un élevage sur le même bassin ostréicole. Mais l'élevage d'une huître de terroir ne peut à ce jour être imposé à la profession : le captage est peu ou pas développé dans les cinq autres bassins pour les raisons suivantes :**

- les conditions de température se prêtent moins ou pas à une reproduction naturelle
- des zones potentiellement favorables sont accaparées par les activités touristiques
- il y a un manque de connaissances pratiques sur les possibilités de captage du fait que la relocalisation du captage n'a jusque là pas été jugée nécessaire

Des études récentes ont par exemple montré que le captage pouvait se faire dans l'étang de Thau<sup>4</sup>. Le captage en Bretagne est possible et se fait déjà ponctuellement. Pour les zones où la reproduction naturelle n'est pas toujours possible en raison de faibles températures de l'eau (Ex. Normandie), il est possible de favoriser la reproduction naturelle en déplaçant des huîtres en âge de se reproduire vers des zones (du même bassin) plus chaudes (de faible courant, proches de la côte...) de façon à favoriser une ponte naturelle et à réaliser

---

<sup>4</sup> Projet Pronamed I et II – 2011-2015

ultérieurement un captage. Le réchauffement climatique a pour effet d'augmenter la zone de reproduction de l'huître.

Des études de terrain pour connaître les nouvelles possibilités de captage, des essais de captage, la diffusion de ces connaissances sont nécessaires. Toutes les initiatives permettant un captage dans le même bassin/terroir sont ainsi encouragées.

## **II. APPROVISIONNEMENT**

### **II.1 CAPTAGE NATUREL**

Le captage naturel consiste à récupérer du naissain sauvage (jeunes huîtres) sur des supports sur lesquels les huîtres viennent se fixer. Le naissain est récupéré ou acheté classiquement à l'âge de 12 mois après détroquage (détacher le naissain des supports).

Écloserie : depuis plusieurs décennies, et notamment depuis le développement de la triploïde, du naissain est produit de façon artificiel en bassin. Des reproducteurs sont mis dans un bassin d'eau de mer à la T°C idéale pour la ponte. Les larves sont récupérées et élevées en bassins. Elles sont nourries par du plancton cultivé en cuves.

Nature & Progrès fait le choix du captage naturel pour les raisons suivantes :

- Méthode traditionnelle
- Méthode naturelle
- Il n'y a pas de nécessité d'avoir recours aux écloséries : le développement des écloséries ne s'est pas fait en réponse à un besoin : les naissances naturelles comblent suffisamment la demande de consommation. La production en écloserie pose d'ailleurs le problème d'un surplus d'huîtres.
- Pas d'orientation de la sélection des géniteurs : il y a à ce jour dans les populations d'huîtres issues de captage une grande diversité génétiques due aux nombre de géniteurs ici conséquent (en écloserie : sélection de quelques géniteurs)
- Pas d'utilisation d'intrant lors de la phase de croissance. Pour maintenir une microbiologie satisfaisante dans les bassins d'écloséries, une gestion est nécessaire, elle peut passer par l'utilisation d'antibiotiques.
- Contact des huîtres avec le milieu naturel dès les premiers âges : l'huître est soumise à la sélection naturelle (prédation, courant, présence/absence de planctons, maladies...), sélection n'ayant pas lieu en écloserie.

### **II.2 ACHAT**

L'huître de demi-élevage est une huître qui a connu une première période de croissance en élevage. L'achat se fait entre producteurs pour pallier à un manque occasionnel de jeunes huîtres sur un « roulement de stock ». Le captage naturel n'est pas égal d'une année sur l'autre. Une ferme ostréicole peut connaître une baisse de stock et avoir besoin de cet achat pour maintenir une vie économique suffisante.

## **III. ELEVAGE**

### **III.1 MODE D'ÉLEVAGE**

L'huître est généralement commercialisée à 3-4 ans. Elle est mise en élevage à 12-18 mois. Elle est donc élevée entre 1.5 ans et 3 ans sur la ferme. Sa croissance est liée à la richesse planctonique des courants marins.

**Plusieurs méthodes d'élevage existent. Sont autorisés :**

- **Élevage au sol** : mode d'élevage le plus ancien qui consiste à déposer le naissain à même le sol. Économique en matériel, il nécessite un hersage régulier et subit des pertes dues aux prédateurs (bigorneaux perceurs, étoiles de mer, daurade royale...) et au mauvais temps. L'élevage au sol est adapté aux zones de faibles courants. Les huîtres plates et portugaises s'y adaptent très bien. Cet élevage permet un contact privilégié de l'huître avec le sol, le milieu minéral, ce qui est particulièrement favorable à la fabrication de la coquille et à sa fortification.
- **Élevage en surélevé** : mode d'élevage plus récent pratiqué sur des supports métalliques (les tables) installés sur l'estran où les huîtres sont déposées dans des poches à mailles ou mises dans des paniers suspendus. Mis en place pour éviter les prédateurs, il offre une meilleure croissance mais demande plus de main-d'œuvre et les tables peuvent favoriser la sédimentation. L'huître est davantage manipulée car changée de poches au fur et à mesure de sa croissance.
- **Élevage en eau profonde** : les huîtres sont immergées en permanence, soit dans des cages soit elles sont suspendues à des cordes (fixées jeunes par du ciment) : ce mode d'élevage permet aux huîtres de se nourrir en continu. Elles croissent donc généralement plus vite. La méthode des cordes est surtout utilisée en Méditerranée. Des ostréiculteurs ont mis en place en Méditerranée des systèmes de relevage dans l'objectif de recréer des conditions de marées : Nature & Progrès ne souhaite pas autoriser ces installations de par leur côté artificiel.

### **III.2 DENSITE**

Le schéma des structures a pour objectif de définir la politique d'aménagement des exploitations de cultures marines. Pour chaque bassin ostréicole est définie une densité d'élevage.

Nature & progrès encourage vivement les ostréiculteurs à diminuer les densités au sein de leurs parcs et ce, pour les raisons suivantes :

- une meilleure alimentation en plancton : une moindre concurrence qui permet une meilleure croissance, et donc une meilleure résistance aux maladies de l'huître.
- une diminution de la pression virale : le courant permet la dispersion des vecteurs. Une baisse de la densité « àère » l'élevage et permet une meilleure circulation de l'eau.
- un moindre envasement,
- un meilleur confort de travail.

# ANNEXE I

Le cahier des charges ostréiculture Nature & Progrès est le fruit de la collaboration entre un groupement d'ostréiculteurs, dont une partie est membre de l'association des Ostréiculteurs Traditionnels et de la fédération Nature & Progrès.

**Ces deux organisations constatent des préoccupations identiques au regard des problématiques actuelles concernant le vivant : artificialisation de la reproduction, normalisation (hypersélection génétique), standardisation...** Un parallèle peut être fait entre « paysans des champs » et « paysans de la mer ».

**A travers l'écriture de ce cahier des charges et du choix de son orientation, les deux organisations manifestent un engagement mutuel qui s'appuie sur des enjeux associatifs communs. Les ostréiculteurs sous mention seront donc porteurs de ce lien.**

## **1- L'association Ostréiculteurs Traditionnels : O.T.**

**Une association qui réunit des ostréiculteurs attachés à pratiquer une ostréiculture avec des huîtres nées et élevées en mer, issues de reproduction naturelle, captées par les ostréiculteurs.**

Depuis les années 90, la recherche génétique a transformé le métier par le développement d'huîtres triploïdes, dites "huîtres des quatre saisons" commercialisables toute l'année, et par le développement de l'élevage du naissain (jeunes huîtres) en éclosérie. Triploïdes et diploïdes issues d'écloséries sont sélectionnées sur des critères de rendement via une sélection artificielle et orientée des géniteurs. Le développement et la généralisation de la reproduction des huîtres en écloséries conduiraient à un appauvrissement du patrimoine génétique de l'huître. La naissance en éclosérie nécessite également, pour maintenir les conditions sanitaires des bassins d'élevage, l'utilisation de traitements, alors qu'en milieu naturel, aucun traitement ne peut être fait. Les huîtres nées en mer, élevées sans intrants ni traitements chimiques de synthèse vivent au rythme des saisons, elles sont des sentinelles des milieux marins côtiers.

Les ostréiculteurs traditionnels veulent vivre de leurs savoir-faire, élevant les huîtres nées en mer, loin de la production intensive issue des laboratoires.

<http://www.ostréiculteurtraditionnel.fr/>

## **2- Nature et Progrès : N&P.**

**Une association de producteurs, transformateurs et consommateurs qui, depuis 1964 construisent un modèle alternatif à l'agro-industrie, celui d'une agriculture bio-paysanne, inscrite maintenant dans le collectif Pour une agroécologie paysanne.**

Un constat : l'industrialisation et la financiarisation de l'agriculture et de l'agro-alimentaire conduisent à la destruction de nos agrosystèmes ainsi que des écosystèmes cultivés et sauvages.

Convaincus qu'une agriculture respectueuse du vivant est possible en prenant en compte les interactions "sol-végétal-animal" dans la biodiversité sauvage et cultivée, réfractaires à la privatisation du vivant, Nature & Progrès défend une alimentation saine et nutritive, diversifiée et de proximité, accessible à tous.

La mention Nature & Progrès, déposée à l'INPI, s'appuie sur des cahiers des charges (15 à ce jour) co-construits et évolutifs ainsi que sur une charte portant la vision globale, écologique, économique, sociale du projet. Nature & Progrès délivre sa mention via un Système Participatif de Garantie (SPG) qui réunit des consommateurs et des professionnels attestant du respect de règles communes définies ensemble. SPG et cahier des charges sont reconnus par IFOAM (Fédération Internationale de l'Agriculture Biologique) dont N&P partage les principes.

<https://vimeo.com/natureetprogres/lefilm>



## ANNEXE II

### DENSITES PAR SCHEMAS DE STRUCTURE - *Sur la base des arrêtés préfectoraux.*

BASSIN	Date de l'arrêté	Dimension maximale de référence (DIMAR)	Captage	Au sol	Surélevé (poches, paniers)	Eaux profondes (filières, cages...)
<b>Hérault</b> 34	2014	<b>Etang de Thau</b> : 80 tables soit 1000 ares ; <b>Filières en mer</b> : 80 filières. <b>Etang d'Ingril</b> : 1 ha ; <b>Etang de Prévost</b> : 4 tables.		<b>Etang d'Ingril</b> : 50 huîtres/m <sup>2</sup> .		<b>Etang de Thau</b> : corde de 5 m max avec 1200 cordes par table : de 95000 à 190000 huîtres max / table. <b>Filières en mer</b> : 500 cordes max / filières. <b>Etang de Prévost</b> : 1500 cordes / table : 45000 huître / table.
<b>Gironde</b> 33	2014	2 ha max (+1,5ha/UTH et limite max de 10ha).	1000 tuiles, 22000 coupelles, 170 plénos ou 3000 tubes / are.	1 T / are	<b>Secteur 1 et 3</b> : 8000 / ha ; <b>secteur 2</b> : 5000 poches/ha, <b>Secteur 1</b> : 40% de couverture du parc. <b>Secteur 2</b> : 25%. Rang espacé de 50 cm (4 m tous les 4 rangs).	5100 /ha
<b>Charente maritime</b> 17	2017	Equivalent à 108 T /an (600 points, 1 point=180 kg)	Hauteur/largeur max des tables : 1m ; <b>Nord</b> : 330 m linéaire pour 10 are ; 25cm de hauteur de collecteur max ; <b>Sud</b> : 250 m linéaire pour 10 are, hauteur de collecteur de 40 cm max.	1 T/ are	Hauteur/largeur max des tables : 1m ; 60 poches / are (pas d'empilement)	40 poches / cage ; cage de 3*2.50*1.3 m ; 60poches à l'are max.
<b>Littoral de la Vendée</b> 85	2010	<b>Elevage au sol</b> : 750 ares ; <b>Surélevé</b> : 600 ares.	Capteurs sur une hauteur de 30 cm max. <b>Noirmoutier</b> : 18000 collecteurs / ha max pour la partie insulaire et 12600 pour la partie continentale.		Table de 1,20 m de large, 1 m entre chaque table. <b>Noirmoutier</b> : Max 1000 tables de 3m/ha pour la partie insulaire et 700 pour la partie continentale. Nombre d'huîtres par poches : 1/2 élevage 250 à 500 ; T15 750 ; T10 2500 et T6 5000. <b>Sables d'Olonne</b> : de 40 à 80 poches / are selon le lotissement.	

BASSIN	Date de l'arrêté	Dimension maximale de référence (DIMAR)	Captage	Au sol	Surélevé (poches, paniers)	Eaux profondes (filières, cages...)
<b>Loire Atlantique</b> 44	2009	<b>Bretagne sud</b> : Surélevé: 30 ha ; Eaux profondes 300 ha. <b>Pays de la Loire</b> : surélevé 15 ha.	250 tubes par table ou 40 tubes de 42 coupelles/table.		Table de 1,20 m de large, 700 tables / ha max ( <i>zone 44.03 : 850</i> ) avec 4200 poches max /ha ( <i>zone 44.03 : 5100</i> ). Nombre d'huîtres par poches : 1/2 élevage 250 à 500 ; T15 750 ; T10 2500 et T6 5000.	
<b>Morbihan</b> 56	2012 (2018 en cours)	<b>Elevage en surélevé</b> : 80 ha ; <b>En eau profonde</b> : 300 ha.	Hauteur max des tables : 1.20m. 120 000 tubes/ha ou 20 000 broches (contenant 50 coupelles max) /ha ou 1 600 cadres de 6,25 m <sup>2</sup> (contenant 80 boudins max) /ha		Hauteur max des tables : 1.20m. 850 tables de 3 m/ha. <b>Poches</b> : 5 100 poches/h,a ou 220 tubes/table si huîtres < 12 mois, ou 15 tubes/table si huîtres > 12 mois <b>Paniers</b> : 15000 paniers/ha ou 4 paniers par niveau tous les 3 m	Hauteur max des cages : 1,50 m.
<b>Finistère</b> 29	2015	<b>Finistère Nord</b> : En conteneur 40ha ; Filière : 15000m ou 18,75 ha ; Bassin 1 et 2 : Au sol : 160 ha ; Surélevé : 160 ha. Bassin 3 et 4 : Au sol : 40 ha ; Surélevé : 40 ha. Bassin 6 et 7 : Surélevé : 40 ha ; eaux profondes 300 ha. <b>Finistère Sud</b> : Estran : 30 ha ; eaux profondes 300 ha. Filière : 15000m ou 18,75 ha.	6000 coupelles / are	<b>Huître creuse</b> : estran : 60T/ha, eaux profondes : 50T/ha. <b>Huître plate</b> : estran : 20 T/ha ; eaux profondes 2 T / ha.	80T/ha. <b>Finistère Nord</b> : 4020 poches/ha (5010 selon bassin) ; <b>Finistère Sud</b> : 4000 poches/ha	<b>Filière</b> : Equivalent de 3216 poches pour 1000 m de filière. <b>Conteneurs</b> : Equivalent de la densité max de poches / ha.
<b>Côtes D'armor</b> 22	version 11	<b>Huître creuse</b> : En conteners 40 ha ; eau profonde 650 ha ; filières 8000m /10 ha ; <b>Huître plate</b> : En conteners 40 ha ; eau profonde 650 ha ; filières 8000 m ; estran : 30 ha	6000 coupelles / are	<b>Huître creuse</b> : estran : 60T/ha, eaux profondes : 50T/ha. <b>Huître plate</b> : estran : 20 T/ha ; eaux profondes 2 T / ha.	80T/ha. <b>Limite de 4020 poches /ha</b> sauf pour bassins n°7 et 8 : 8000 poches/ha.	<b>Filière</b> : équivalent de 3216 poches par 1000 m de filière ; <b>Conteneurs</b> : Equivalent de la densité max de poches /ha.

BASSIN	Date de l'arrêté	Dimension maximale de référence (DIMAR)	Captage	Au sol	Surélevé (poches, paniers)	Eaux profondes (filières, cages...)
<b>Ille et vilaine</b> 35	2000	<b>Sur l'estran</b> : baie de Cancale et Rance : 40 ha ; <b>Eau profonde</b> : Mt St Michel : 640 ha.		<b>Baie de Cancale et Rance</b> : 670 tables /ha avec 4020 poches / ha (6 poches / table). <b>St Benoit, Hirel, Vivier-sur-mer</b> : table largeur max 1.20, hauteur ≤1.20 : 198 poches / ligne de 100 m.		Mont St Michel seulement, pas d'indication.
<b>Manche</b> 50	2018	<b>Estran</b> : 5 ha (de 3,75 à 7,5 ha) ; <b>Eau profonde</b> : 10ha.	6000 collecteurs/are		60T/ ha. 6000 poches/ha	60T/ha. 9800 cordes/ha
<b>Calvados</b> 14	2016	<b>Estran</b> : 5 ha (de 3,75 à 7,5 ha) ; <b>Eau profonde</b> : 10ha.	6000 collecteurs/are		60T/ ha. 6000 poches/ha	60T/ha. 9800 cordes/ha
<b>Seine-Maritime</b> 76	2017	<b>Estran</b> : 7,5 ha. <b>Eau profonde</b> : 10ha.	6000 collecteurs/are		60 T/ha. 4500 poches/ha	60T/ha. 9800 cordes/ha
<b>Somme</b> 62 et 80	2017	<b>Au sol</b> : estran : 7,5 ha ; <b>Surélevé</b> : 6 ha ; <b>Eau profonde</b> : 10ha.	6000 collecteurs/are	60T/ ha.	4500 poches/ha	60T/ha. 9800 cordes/ha
<b>Nord</b> 59	2016	<i>Pas d'ostréiculture pour le moment : mytiliculture seulement.</i>				