

DÉLIBÉRATION N°14-2019

« LES HUÎTRES ARCACHON CAP FERRET TRADITION® »

Vu le code rural et de la pêche maritime et notamment les articles L. 912-7 et R. 912-114,

Vu l'arrêté du préfet de la région Nouvelle-Aquitaine du 16 novembre 2017 rendant obligatoire la délibération n°2017-24 du Comité régional de la conchyliculture Arcachon Aquitaine « Les Huîtres Arcachon Cap Ferret Tradition® »,

Considérant la nécessité d'adapter le Cahier des Charges « Huîtres Arcachon Cap Ferret Tradition® », notamment les articles 4, 5.4, 6 et l'annexe 2 « Grille de notation »,

Le Conseil du Comité Régional de la Conchyliculture Arcachon Aquitaine, réuni le 27 mars 2019, approuve

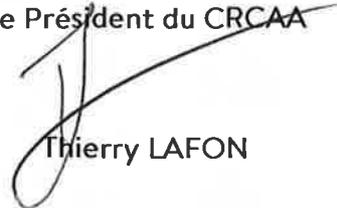
**Article 1 :**

Le Cahier des Charges de la gamme « Les Huîtres Arcachon Cap Ferret Tradition® », présenté en annexe de la présente délibération.

**Article 2 :**

Conformément à l'article R. 922-120 du code rural et de la pêche maritime, la présente délibération du CRCAA sera transmise à l'autorité compétente afin d'être rendue obligatoire par voie d'arrêté préfectoral.

Le Président du CRCAA



Thierry LAFON



# Cahier des charges

## "Les Huîtres Arcachon Cap Ferret Tradition®"

---

### Caractéristiques garanties

- Huîtres dont le naissain est exclusivement issu du captage dans le Bassin d'Arcachon
  - Elevage exclusivement dans le Bassin d'Arcachon
- Huîtres spécialement sélectionnées pour leurs qualités organoleptiques et de présentation
  - Huîtres se répartissant en 2 catégories : fines et spéciales

Ce cahier des charges est le fruit d'un accord

ENTRE :

Le Comité Régional de la Conchyliculture Arcachon Aquitaine (CRCAA)  
Représenté par Thierry LAFON en sa qualité de Président,  
la commission d'habilitation et de suivi de la gamme « Tradition »

Adresse : 15 rue de la Barbotière, 33470 Gujan-Mestras

D'une part,

ET :

Les ostréiculteurs exploitants du Bassin d'Arcachon réunis sous la marque ombrelle "Huîtres Arcachon Cap Ferret®"

D'autre part.



## Sommaire

1- Présentation générale du cadre et du contexte .....	3
2- Conditions préalables.....	3
3- Nom du produit.....	3
4 - Caractéristiques des "Huîtres Arcachon Cap Ferret Tradition®" .....	3
5- Exigences minimales.....	4
5.1 Les espèces concernées .....	4
5.2 L'origine du naissain .....	5
5.3 La densité d'élevage .....	5
5.4 Maîtrise de la mixité pendant l'élevage .....	5
5.5 La qualité visuelle et organoleptique des huîtres .....	5
5.6 La dénomination des huîtres.....	6
5.7 La Forme des huîtres .....	6
6- Dispositions assurant l'identification et la traçabilité.....	7
7- Action de maîtrise des exigences du produit.....	7
Engagement et responsabilité des parties prenantes.....	7
8- Communication auprès du consommateur, éléments spécifiques de l'étiquetage .....	8
Annexes .....	8
Annexe 1 - Réglementation.....	8
Annexe 2 - Grille de notation .....	10
Annexe 3 - Notice d'utilisation de la grille de notation.....	10



## 1- Présentation générale du cadre et du contexte

Le CRCAA a créé la marque « Huîtres Arcachon Cap Ferret » rassemblant tous les producteurs et regroupant des gammes de produits variés et adaptés aux différentes attentes des consommateurs.

Au sein de ces gammes de produits, des ostréiculteurs souhaitent valoriser la production d'huîtres nées et élevées en mer, dans le Bassin d'Arcachon et dont ils sont entièrement maîtres du cycle.

L'objectif de cette valorisation est d'offrir aux consommateurs un goût caractéristique du Bassin qui découle directement des propriétés d'élevage des huîtres et de leur capacité à se reproduire. Ces huîtres sont rythmées par les saisons, présentant des spécificités selon la période de l'année,

Le présent cahier des charges explicite les exigences de production des "Huîtres Arcachon Cap Ferret Tradition®".

## 2- Conditions préalables

Pour pouvoir prétendre à la marque "Les Huîtres Arcachon Cap Ferret Tradition®", les ostréiculteurs doivent au préalable respecter les valeurs d'engagement de la marque "Huîtres Arcachon Cap Ferret®".

## 3- Nom du produit

" Les Huîtres Arcachon Cap Ferret Tradition®" sont proposées sous deux catégories :

- " Les Huîtres Arcachon Cap Ferret Tradition®" fines
- " Les Huîtres Arcachon Cap Ferret Tradition®" spéciales

La distinction faite entre fine et spéciale repose sur les dénominations des huîtres définies par l'accord interprofessionnel, arrêté du 14 janvier 2015, section 2-1) *Dénomination des huîtres*. Néanmoins, afin d'offrir la qualité attendue des "Huîtres Arcachon Cap Ferret Tradition®", le présent cahier des charges va au-delà de l'exigence minimale de 6,5 de l'accord interprofessionnel et prend comme taux de remplissage minimum 7,5.

## 4 - Caractéristiques des "Huîtres Arcachon Cap Ferret Tradition®"

Caractéristiques	Huître standard	Huître Arcachon Cap Ferret Tradition®
<b>Espèces concernées</b> <i>Cf 5.1</i>	Huîtres creuses <i>Crassostrea gigas</i> ou huîtres plates <i>Ostrea edulis</i>	<b>Huîtres creuses de l'espèce <i>Crassostrea gigas</i></b>
<b>Origine du naissain</b> <i>Cf 5.2</i>	Pas de règles	<b>Naissains nés en mer, dans le Bassin d'Arcachon</b>
<b>Maîtrise de la mixité des huîtres pendant l'élevage</b> <i>Cf 5.4</i>	Pas de règles spécifiques	<b>Pendant l'élevage, pas de mélange dans les poches entre les huîtres diploïdes et les huîtres triploïdes, éclosion ou autres provenances. Huîtres issues de prouque</b>

		<i>interdite. Maîtrise du cycle à 100% par le même opérateur.</i>
<b>Indice de forme &lt; 3</b> <i>Cf 5.5</i>	Possibilité de commercialiser des lots d'huîtres « longues », dont l'indice de forme est supérieur à 3	<b><i>Pas d'huîtres longues dans les lots d'huîtres "Tradition®" (hors tolérances prévues par l'accord Interprofessionnel)</i></b>
<b>Qualité du lavage</b> <i>Cf 5.5</i>	Aucune exigence spécifique de qualité : respect du plan de maîtrise sanitaire	<b><i>Pas de dépôts minéraux salissants sur la coquille</i></b>
<b>Aspect interne</b> <i>Cf 5.5</i>	Aucune exigence spécifique de qualité	<b><i>Contrôle de l'aspect du mollusque et de la qualité de la nacre. Déclassement si présence de chambres dans la coquille, absence d'eau, etc....</i></b>
<b>Accessibilité pour l'ouverture</b> <i>Cf 5.5</i>	Aucune exigence spécifique de qualité	<b><i>Contrôle de l'accès aux points d'ouverture classiques (charnière arrière, interstices latéraux droite et gauche)</i></b>
<b>Odeur</b> <i>Cf 5.5</i>	Aucune exigence spécifique de qualité	<b><i>Contrôle olfactif : absence de sensations désagréables</i></b>
<b>Goût</b> <i>Cf 5.5</i>	Aucune exigence spécifique de qualité	<b><i>Dégustation de contrôle : goût agréable</i></b>
<b>Homogénéité générale du lot</b> <i>Cf 5.5</i>	Aucune exigence spécifique de qualité	<b><i>Contrôle de l'aspect global du lot (forme, couleurs, qualité de la nacre), similitudes entre les individus du lot</i></b>
<b>Taux de remplissage I</b> <i>Cf 5.5</i>	Classification des huîtres en 3 catégories : < à 6,5 = huîtres creuses 6,5 ≥ I < 10,5 = huîtres fines ≥ à 10,5 = huîtres spéciales	<b><i>Classification des huîtres en 2 catégories : 7,5 à 10,5 = Huîtres Arcachon Cap Ferret Tradition® fines ≥ 10,5 = Huîtres Arcachon Cap Ferret Tradition® spéciales</i></b>

## 5- Exigences minimales

Outre l'engagement à respecter les caractéristiques implicites des huîtres telles qu'elles sont définies dans l'accord interprofessionnel des organisations membres de la C. N. C. reconnu par l'arrêté du 14 janvier 2015 et dans les dispositions réglementaires figurant en annexe (annexe 1), le présent cahier des charges précise des exigences explicites concernant la qualité des « Huîtres Arcachon Cap Ferret Tradition® » et leurs conditions de production, en particulier :

### 5.1 Les espèces concernées

**Critères explicites** : L'ostréiculteur s'engage à commercialiser sous la dénomination « Les Huîtres Arcachon Cap Ferret Tradition® » exclusivement des huîtres creuses de l'espèce *Crassostrea gigas*.



## 5.2 L'origine du naissain

**Critères explicites** : L'ostréiculteur s'engage à ne commercialiser que des huîtres dont le naissain est capté exclusivement dans le Bassin d'Arcachon. Le captage peut être réalisé sur tout support. L'ostréiculteur s'assure que les supports n'ont pas d'effets sur le milieu.

**Critères implicites** : l'ostréiculteur travaille en conformité avec le schéma des structures (densités de collecteurs, déclarations de pose et de relève, ...).

## 5.3 La densité d'élevage

**Critères implicites** : L'ostréiculteur s'engage à parquer les huîtres en respectant les densités maximales prévues par le Schéma des Structures.

## 5.4 Maîtrise de la mixité pendant l'élevage

**Critères explicites** : L'ostréiculteur s'engage à ne pas mélanger les huîtres diploïdes nées dans le Bassin d'Arcachon et les triploïdes, éclosion diploïdes ou autres provenances dans une même poche pendant la phase d'élevage. Le plan de gestion est consigné dans le livret de suivi.

L'ostréiculteur s'engage à ne pas mettre sous la gamme Tradition®, des huîtres issues de gisements sauvages (interdiction à la pratique de la « prouque ») et dont il n'aurait pas la pleine maîtrise du cycle de production. Aucun achat d'huîtres Tradition, quel qu'en soit le stade (naissain, 18, 30 mois, marchandes...) n'est possible.

## 5.5 La qualité visuelle et organoleptique des huîtres

L'ostréiculteur s'engage à commercialiser sous le nom « Les huîtres Arcachon Cap Ferret Tradition® » exclusivement des huîtres répondant aux exigences suivantes :

**Critères implicites** :

- Index de forme de la coquille inférieur à 3, avec une tolérance de 5 % pour les calibres de 1 à 4 et une tolérance de 40% pour les huîtres de calibre 5
- Calibre compris entre l'indice 1 et 5 exclusivement.

**Critères explicites** :

- Absence de vase et de limon sur la coquille,
- Indice de qualité de chair supérieur à 7,5,
- Note de dégustation minimale de 23/30 sur la grille de notation élaborée (cf. annexe 2) après analyse des six critères fondamentaux suivants : l'aspect intérieur et extérieur de la coquille, facilité d'ouverture, odeur, goût, et homogénéité générale du lot.

L'ostréiculteur réalise lui-même la sélection des huîtres grâce aux préconisations du présent cahier des charges. Cette opération peut être confiée à un opérateur de l'entreprise concernée suite à une formation adéquate. Le CRCAA assure le respect de l'engagement de l'ostréiculteur.



## 5.6 La dénomination des huîtres

**Critères implicites** : La dénomination des huîtres se fait sur la base de l'accord interprofessionnel sur la classification et la dénomination des huîtres, arrêté du 14 janvier 2015 :

***Extrait de l'accord interprofessionnel sur la classification et la dénomination des huîtres, arrêté du 14 janvier 2015 :***

### 2-1) DENOMINATIONS DES HUITRES

#### 2-1-2) HUITRES FINES

Huîtres creuses provenant des parcs d'élevage conchylicoles et ayant un indice de remplissage, déterminé conformément à la méthode de l'article 3, compris entre 6,5 et 10,5 exclu.

#### 2-1-3) HUITRES SPECIALES

Huîtres creuses provenant des parcs d'élevage conchylicoles et ayant un indice de remplissage, déterminé conformément à la méthode de l'article 3, supérieur ou égal à 10,5.

**Critères explicites** : " Les Huîtres Arcachon Cap Ferret Tradition® fines" ont un indice de remplissage compris entre 7,5 et 10.5 exclu.

## 5.7 La Forme des huîtres

**Critères implicites** : La détermination de la forme des huîtres repose sur l'accord interprofessionnel sur la classification et la dénomination des huîtres, arrêté du 14 janvier 2015.

***Extrait de l'accord interprofessionnel sur la classification et la dénomination des huîtres, arrêté du 14 janvier 2015 :***

### 4) DETERMINATION DE L'INDICE DE FORME

#### 4-1) DEFINITION DE L'HUITRE LONGUE

Huître creuse mal formée, d'épaisseur ou de largeur faible, dont l'indice de forme, défini à l'article 4-2, est supérieur à 3.

#### 4-2) METHODE DE CALCUL

L'indice de forme est calculé de la façon suivante :

$$\frac{\text{LONGUEUR} + \text{EPAISSEUR}}{\text{LARGEUR}} \quad (\text{L'épaisseur et la largeur se mesurent à hauteur du muscle.})$$

Toute huître d'un coefficient supérieur à 3 est classée huître longue.



## 6- Dispositions assurant l'identification et la traçabilité

L'objectif de l'identification et de la traçabilité est de remettre aux consommateurs une huître dont l'élevage et le captage du naissain se déroulent exclusivement dans le Bassin d'Arcachon et possédant les caractéristiques propres au présent cahier des charges.

Etapes	Document d'enregistrement	Caractéristiques minimales
Habilitation	fiche d'habilitation ostréiculteurs	
Captage	Registre de pose de collecteurs	Naissains captés dans le Bassin d'Arcachon, nombre de collecteurs, zone de captage, type de collecteurs.
Elevage	Traçabilité classique	Zone d'élevage, Plan de mixité des huîtres, Livret de suivi
Conditionnement – vente	Registre de conditionnement	Volume d'huîtres conditionnées sous la marque «Les Huîtres Arcachon Cap Ferret Tradition »

## 7- Action de maîtrise des exigences du produit

### Engagement et responsabilité des parties prenantes

Le CRCAA s'engage à faire respecter le présent cahier des charges par les ostréiculteurs et le respecte en ce qui le concerne. Le CRCAA a un rôle de conseil et d'accompagnateur. Les contrôles peuvent être effectués par une structure extérieure habilitée et mandatée par le CRCAA.

Ainsi, les entreprises sont contrôlées au moins une fois par an de façon inopinée par la structure habilitée. Le CRCAA classe l'ensemble des comptes rendus des contrôles, centralise la mise à jour des dossiers de chaque ostréiculteur qui comprend les listes des parcs référencés, la copie des agréments de la DDPP et les engagements dûment signés des ostréiculteurs.

Le non-respect des exigences du présent cahier des charges déclenche, selon la gravité des cas :

- le retrait du ou des lots non conformes,
- la déqualification du ou des ostréiculteurs concernés.

Les huîtres issues d'ostréiculteurs déqualifiés ne peuvent être vendues ni sous la marque "Les Huîtres Arcachon Cap Ferret Tradition® Fines " ni sous "Les Huîtres Arcachon Cap Ferret Tradition® Spéciales".

Engagement et responsabilité du CRCAA sur :

- La qualification des producteurs,
- Le contrôle du respect des conditions de captage, d'élevage, conditionnement et expédition des huîtres,



- La transmission aux ostréiculteurs, en cas de modification, de divers documents relatifs à la marque "Les Huîtres Arcachon Cap Ferret Tradition®".

Engagement et responsabilité des ostréiculteurs :

Chaque ostréiculteur s'engage formellement à respecter les points du cahier des charges qui le concernent et notamment à :

- Adopter les principes de production définis dans le présent cahier des charges,
- Respecter la réglementation concernant la commercialisation, l'étiquetage et l'hygiène des produits,
- Disposer d'un agrément sanitaire pour son établissement de stockage en dépôt et d'expédition.

Les données de traçabilité minimales que doit enregistrer l'ostréiculteur sont décrites dans la partie 6.

## 8- Communication auprès du consommateur, éléments spécifiques de l'étiquetage

" Les Huîtres Arcachon Cap Ferret Tradition®" sont commercialisées sous cette dénomination avec un étiquetage spécifique.

Outre les mentions d'étiquetage prévues par la réglementation, l'ostréiculteur s'engage à ce que le produit soit identifié :

1. par un logo comportant le nom et le visuel de la marque "Les Huîtres Arcachon Cap Ferret Tradition®"
2. par la mention "fines" ou "spéciales" selon les règles établies par l'accord interprofessionnel, arrêté du 14 janvier 2015 et par le présent cahier des charges.
3. par les caractéristiques suivantes :
  - Huîtres dont le naissain est exclusivement issu du captage dans le Bassin d'Arcachon
  - Elevage exclusivement dans le Bassin d'Arcachon
  - Huîtres spécialement sélectionnées pour leurs qualités organoleptiques et de présentation

## Annexes

### Annexe 1 - Réglementation

**Textes réglementaires :**

Accord interprofessionnel du 14/01/2015

**Arrêtés**

- L'Arrêté du 28 juin 1994 *relatif à l'identification et à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des denrées animales ou d'origine animale et au marquage de salubrité,*
- L'arrêté modifié du 02 juillet 1996 *fixant les critères sanitaires auxquels doivent satisfaire les coquillages vivants destinés à la consommation humaine immédiate,*



- L'arrêté du 21 mai 1999 *relatif au classement de salubrité et à la surveillance des zones de production et des zones de reparcage des coquillages vivants,*
- L'arrêté du 28 février 2000 *fixant les conditions de transport des coquillages vivants avant expédition.*

### **Règlementation CE**

- Règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires,
  - Règlement (CE) 2073-2005 relatif aux critères microbiologiques des denrées alimentaires,
  - Règlement d'exécution (UE) n° 1420/2013 de la Commission du 17 décembre 2013,
  - Règlement (CE) n°853/2004 rectifié, parution au J.O. n°L226 du 25/06/2004,
  - Règlement (CE) n° 2074/2005 de la Commission du 5 décembre 2005 établissant les mesures d'application relatives à certains produits régis par le règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil et à l'organisation des contrôles officiels,
  - Règlement (CE) n° 854/2004 relatif aux contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine,
  - Règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires.
- 
- 2003/774/CE: Décision de la Commission du 30 octobre 2003 approuvant certains traitements destinés à inhiber le développement des micro-organismes pathogènes dans les mollusques bivalves et les gastéropodes marins,
  - La directive du conseil du 30 octobre 1979 relative à la qualité requise des eaux conchylicoles,
  - La directive du conseil (91/492/CEE) du 15 juillet 1991 fixant les règles sanitaires régissant la production et la mise sur le marché de mollusques bivalves vivants, modifiée,
  - La directive 9343 CEE relative à l'hygiène des denrées alimentaires.



## Annexe 2 - Grille de notation

### Grille de notation

Nom :

Date de conditionnement :

Date d'expédition :

N° du lot : Note de qualification (*Total lignes 2 à 7 (mini 23/30)*):

#### 1) Description du lot :

Calibre : Poids total :

Conditionnement :

#### 2) Caractéristiques :

**Forme** : < 3 Conforme  Non conforme

LONGUEUR+EPAISSEUR LARGEUR (L'épaisseur et la largeur se mesurent à hauteur du muscle.)

Toute huître d'un coefficient supérieur à 3 est classée huître longue.

**Taux de remplissage (I)** :

I>7,5 Conforme  Non conforme

$m0 = m1 = I = m1 \times 100$

*m0* : masse totale de l'échantillon *m0*

*m1* : masse de chair égouttée de l'échantillon

**Qualité du lavage** Conforme  Non conforme

1- Aspect externe : 1 2 3 4 5

2- Aspect interne : 1 2 3 4 5

3- Accessibilité à l'ouverture : 1 2 3 4 5

4- Odeur : 1 2 3 4 5

5- Goût : 1 2 3 4 5

6- Homogénéité générale du lot : 1 2 3 4 5

## Annexe 3 - Notice d'utilisation de la grille de notation

### A) Méthode d'échantillonnage

Prélever 20 huîtres au hasard dans le lot, doubler l'échantillon si le lot est supérieur à 500 kg.

### B) - Utilisation de la grille de notation

L'indice de forme est calculé de la façon suivante :



## LONGUEUR + EPAISSEUR\*

### LARGEUR\*

*NB : la répartition des résultats peut permettre d'appréhender l'homogénéité du lot*

### **2- Qualité du lavage :**

Sur les 20 échantillons, vérifier visuellement la performance de lavage. Pour cela manipuler mains nues et propres, si des traces de salissures apparaissent sur la peau, la note ne peut être supérieure à 3. De même, si aucune trace n'est visible sur la peau mais qu'un dépôt de vase ou de limon est visible à l'œil nu, la note ne peut être supérieure à 3.

Si la note est inférieure à 3, le lot doit subir un nouveau lavage jusqu'à obtention d'une note supérieure à 3 (qui correspond à une coquille exempte de dépôts minéraux libres, mais où sont tolérées des matières végétales non salissantes).

### **3- Contrôle de l'aspect interne :**

Le contrôle doit porter sur l'aspect du mollusque (couleur, humidité, chair) et la qualité de la nacre (éclat, solidité, ombres, poches de chambrage). En aucun cas, il n'est toléré de coquilles friables, infestées par les chambres fragiles, à la nacre entièrement "sombre", ou exempte d'eau. De même, les mollusques d'aspect repoussant (aspect gelé, odeur nauséabonde ou autres) sont à proscrire absolument.

### **4- Accessibilité à l'ouverture :**

Les points d'ouverture classiques : charnière arrière et interstices latéraux présentent un accès aisé pour la pointe du couteau. Les points obstrués ou difficilement accessibles ne pourront obtenir une note supérieure à 3.

### **5- Odeur :**

Une fois ouverte, l'huître ne doit pas dégager d'odeurs désagréables, notamment vaseuse.

### **6- Goût :**

Lors de la dégustation, le goût du mollusque doit être marqué et exempt de toute sensation étrangère à l'huître (goût de vase notamment). Ce test doit être répété 3 à 4 fois par lot.

### **7- Homogénéité générale du lot :**

Chaque lot constitué doit être cohérent en termes de forme, aspect de coquille (pousse notamment), couleur de coquille, aspect interne (couleur, aspect, odeur du mollusque, qualité de la nacre)...

Cette notation est déterminée par l'ensemble de ces critères qui donnent une vue générale du lot, notée subjectivement par le producteur et évalué par le contrôleur.

L'aspect subjectif de la notation, même si elle s'appuie sur des critères quantifiables et vérifiables, doit pousser le producteur ou le contrôleur à adopter le point de vue du consommateur.