COMMUNICATION D'UNE MODIFICATION TEMPORAIRE

Communication concernant une modification temporaire conformément à l'article 6, paragraphe 3, deuxième alinéa, du règlement délégué (UE) n° 664/2014

« Huîtres Marennes Oléron »

N° UE : FR-PGI-0105-01292 – 17.12.2014

☐ AOP ☑ IGP ☐ STG

1. État membre ou pays tiers

FRANCE

2. Modification(s)

- Rubrique du cahier des charges faisant l'objet de la modification temporaire :

Chapitre 7.2. « Respect des durées et densités d'affinage ou d'élevage en claire » :
« L'affinage en claires est réalisé selon les durées *[...]* définies ci-dessous : *[...]*
Du 1er novembre au 31 mars : durée : 28 jours minimum ».

- Modification approuvée jusqu'au 31 décembre 2014 :

chapitre 7.2. « Respect des durées et densités d'affinage ou d'élevage en claire » :
« L'affinage en claires est réalisé selon les durées *[...]* définies ci-dessous : *[...]*
Du 1er novembre au 31 décembre : durée : 14 jours minimum ».

- Motif :

Les conditions climatiques de température et de pluviométrie dans l'aire géographique de l'IGP « Huîtres Marennes Oléron » pour le mois de novembre 2014 ne sont pas conformes aux normales saisonnières. Ces conditions particulières ont pour conséquence une augmentation de la mortalité des huîtres adultes. Cette mortalité est en lien avec la présence de la bactérie *vibrio Aesterianus,* plus active dans ces conditions et elle augmente proportionnellement avec la durée d'affinage des huîtres.
Afin de limiter la mortalité des huîtres, une diminution de la durée minimale d'affinage en claires des huîtres, de 28 jours à 14 jours est nécessaire.
La durée d'affinage fixée temporairement jusqu'au 31 décembre 2014, à 14 jours correspond à la durée d'affinage définie dans le cahier des charges pour la période du 1er avril au 31 octobre.

- Description et évaluation des conséquences de cette modification sur les exigences et les critères à respecter pour classer le produit dans le système de qualité (article 5, paragraphe 1, du règlement (UE) n° 1151/2012 :

La durée d'affinage de 14 jours est déjà celle prévue dans le cahier des charges pour la période estivale, lorsque les conditions climatiques sont comparables à celles qui motivent la modification temporaire. Les conséquences de cette modification ne remettent pas en cause les caractéristiques de l'huître :

- la présentation de la coquille : la durée de 14 jours permet la disparition des épibiontes potentiellement présents, comme les balanes et les algues macrophytes ;
- la tenue à l'exondation : la durée de 14 jours est suffisante pour obtenir un renforcement de la coquille (renforcement de la solidité des faces interne) ;
- l'obtention du goût affiné : cette caractéristique physique est prise par l'huître dès qu'elle est mise en claires.
- l'acquisition du verdissement des branchies : la verdeur peut être prise très rapidement notamment si la température de l'eau est élevée, ce qui est le cas.

- Description détaillée des mesures justifiant les modifications temporaires :

Le centre régional d'expérimentation et d'application aquacole (CREAA), association regroupant professionnels aquacoles et conchylicoles de la région Poitou-Charentes, pouvoirs publics et scientifiques dont les représentants de l'Institut français de recherche pour l'exploitation de la mer (IFREMER) a constaté une augmentation substantielle de la mortalité des huîtres pouvant atteindre jusqu'à 30 % après seulement 21 jours d'affinage en claires.

- Motivation de l'adoption de cette mesure :

Constat de conditions climatiques de température et de pluviométrie défavorables, non conformes aux valeurs saisonnières. *(Documents de Météo-France : pluviométrie au Château d'Oléron, température moyenne de l'air eu Château d'Oléron et température et pluviométrie quotidienne en novembre 2014.)*

- Rapport entre ces mesures et la modification temporaire approuvée :

La pluviométrie du mois de novembre 2014 a été anormalement élevée dans l'aire géographique de l'IGP « Huîtres Marennes Oléron » puisqu'elle a atteint 184,8 mm alors que la moyenne des années 1991-2013 n'était que de 98,1 mm. Cette pluviométrie s'est accompagnée sur la même période d'une température de l'air particulièrement élevée (13,2°C contre 10,6°C en moyenne pour la période 1991-2013) ainsi que d'une température de l'eau plus élevée que les normales saisonnières (température de l'eau du chenal encore de 12,6°C au 27 novembre 2014 contre 11,6°C en moyenne mensuelle pour le mois de novembre) *(source CREAA/IFREMER).*
L'augmentation de la pluviométrie a conduit à une baisse de la salinité dans les claires dans lesquelles les « Huîtres Marennes Oléron » sont affinées : le taux de salinité n'était au 27 novembre 2014 que de 27,2‰ dans l'eau en chenal contre 30,3‰ en moyenne pour un mois de novembre.

Ces variations brutales des conditions de milieu (température de l'eau élevée et baisse de la salinité) constatées en novembre 2014 provoquent un grand stress chez les animaux. La température élevée de l'eau est par ailleurs un facteur propice à l'activation de la bactérie responsable de la mortalité des huîtres (bactérie *vibrio Aesterianus).*
Ces conditions défavorables expliquent une évolution de la mortalité des huîtres qui s'accentue avec la durée d'affinage. L'impact sur la mortalité des huîtres est d'autant plus important que la durée d'affinage en claires est longue. Un temps réduit d'affinage en claire permet de limiter la mortalité sans remettre en cause les spécificités du produit.
La modification temporaire du cahier des charges de l'IGP, jusqu'au 31 décembre 2014, (la durée d'affinage en claires restant de 28 jours au-delà de cette date, c'est-à-dire entre le 1er janvier et le 31 mars 2015) avec un passage des huîtres en claires réduit de 28 à 14 jours, comme cela est pratiqué en période hors hivernale (1er avril au 31 octobre), permettra d'atténuer les hausses de mortalité constatées en lien avec des conditions météorologiques atypiques pour la saison.