

Comment le Comité National de la Conchyliculture et les producteurs de coquillages français se préparent aux fêtes de fin d'année ?

Les coquillages issus de la filière conchylicole illustrent le savoir-faire français des producteurs répartis dans 7 régions de France. Chaque année, l'interprofession se prépare au mieux pour les fêtes. Ainsi, les restaurateurs recrutent et forment des écaillers, maillon indispensable de la chaîne de production. Huîtres, palourdes, moules ou encore coques, ces coquillages allient gourmandise et excellence pour le plus grand plaisir des fins gourmets lors des fêtes de fin d'année.

1. Cap sur les coquillages français

La filière conchylicole s'inscrit dans l'excellence du patrimoine gastronomique français et regroupe 4 catégories de coquillages aux saveurs et bienfaits nutritionnels variés.

Les huîtres

2 TYPES D'HUÎTRES

LES HUÎTRES CREUSES - *Crassostrea gigas*
- introduites en France dans les années 1970.
Très répandues dans les eaux côtières, elles sont aussi les plus consommées.



LES HUÎTRES PLATES - *Ostrea edulis* -
considérées aujourd'hui comme les plus rares, elles étaient les seules connues en France jusqu'au siècle dernier. Elles sont élevées en Bretagne et en Méditerranée et préfèrent les eaux plus profondes.

Aujourd'hui, il est possible de consommer des huîtres tout au long de l'année.



Les moules

L'élevage des moules - appelé *mytiliculture* - consiste dans le captage de naissains dans leur milieu naturel puis à leur élevage dans un environnement qui assurera leur croissance et leur grossissement. Leur développement varie selon les modes de production : élevage sur bouchots, sur cordes ou sur parcs à plat.

La saison des moules dépend du type d'élevage. En France, la moule de bouchot, élevée sur la côte Atlantique et la côte de la Manche, se déguste entre juillet et janvier. La moule de corde, elle, est commercialisée entre mai et fin août.

Les palourdes

2 ESPÈCES PRINCIPALES DE PALOURDES

LA PALOURDE DITE EUROPÉENNE

- *Ruditapes decussatus* - il s'agit de la souche d'origine la plus rare de nos jours. Sa coquille est plus mince et anguleuse que la palourde japonaise et sa couleur, plus grise et uniforme.



LA PALOURDE DITE JAPONAISE

- *Ruditapes philippinarum* - plus récemment introduite, est aujourd'hui l'espèce dominante. Plus dodue que sa consœur, elle présente des stries plus contrastées sur sa coquille.

Les palourdes se consomment de septembre à juin avec un meilleur remplissage au printemps !



Les coques

L'élevage de coques est appelé cérastriculture. Les coques se reproduisent en juin ou en juillet, dans leur milieu naturel. Elles sont mises à la pousse pendant près de 2 ans en parcs et enfouies dans le sable. La récolte s'effectue lors des marées basses, à la main, en pêche à pied ou mécanisée en tracteurs munis de récolteuses par drague, à partir de septembre et pendant tout l'hiver.

Les coques se dégustent toute l'année, avec un meilleur remplissage d'août à octobre !

2. Une consommation et une commercialisation européenne

1^{er} rang européen pour la production de coquillages en valeur **564** millions d'€ de CA

2^{ème} rang
européen avec
149 370
tonnes de coquillages
produits/an

1 CNC
basé à Paris

7 CRC
basés
en région



seul élevage
100% naturel

2 300
entreprises
sur le territoire
national

18 280
employés
dont 8 650 équivalents
temps plein

1^{er} pays
producteur,
exportateur et
consommateur
d'huîtres
en Europe
(2 kg/an/habitant)

1 610
kilomètres
de lignes
de bouchots

16 000
hectares
de parcs

80 910
tonnes d'huîtres
produites/an
= **403 millions d'€**
de CA

66 320
tonnes de moules
produites/an
= **149 millions d'€**
de CA



2 140
tonnes de coques
et palourdes
produites/an
= **12 millions d'€**
de CA



4. L'interview de Dave Vitré, référent écailler du Comité National de la Conchyliculture

Recrutez-vous davantage lors des fêtes de fin d'année ?

Cette période est toujours forte en besoin de main d'œuvre. Les entreprises recrutent selon leur taille 2 à 10 personnes voire plus quelque fois, pour la fin d'année.

Quelles sont les chiffres sur la production ?

Les exploitations multiplient au moins par 10 leurs commandes. Selon les points de ventes on peut passer de 50 à 500 commandes !

Des chiffres sur la consommation des huîtres dans les lieux de dégustation ?

En moyenne, il est constaté 4 à 6 huîtres ouvertes pour 1 personne sur un plateau de fruit de mer et pour une fourchette de 100 à 2000 portions par établissement culinaire. S'y ajoutent les commandes d'huîtres fermées qui peuvent représenter le double de ces quantités.

Comment devient-on écailler ?

En poissonnerie, il est possible de passer par un CFA pour un BEP et un BAC PRO. En restauration, dans le cursus de sous-chef, il est possible de prendre une option écaille. Malgré cela, il est rare d'avoir des professionnels issus d'un parcours scolaire. En effet, une très grande majorité des travailleurs ont appris le métier en entreprises. Aujourd'hui le secteur souffre d'un manque de main d'œuvre qualifié. Ce sont pourtant des postes très bien rémunérés ! En effet, il n'est pas rare de voir des débutants commencer à 1800€ net. De plus, les possibilités d'évolution sont importantes car le secteur est tendu à l'embauche sur tous les postes et tous les niveaux de compétences.

Quel est votre vision du métier d'écailler ?

Ce métier peut être très différent suivant où il est pratiqué. En effet, la poissonnerie, la restauration, l'événementiel et les dégustations proposent des profils différents mais ce métier assez mal connu est malgré tout inspirant et propose une expérience de dégustation très appréciée s'il est bien mené. De nombreux concours sont organisés au profit de la compétence, et les résultats sont souvent à couper le souffle !

Des recettes festives !



HUÎTRES
AU CHAMPAGNE CHAUD



RISOTTO AUX COQUES
ET AU SAFRAN

Plus de recettes en cliquant [ici](#)

La France demeure le premier producteur d'huîtres et le deuxième de moules en Europe. Un engouement qui ne cesse de croître grâce à un savoir-faire artisanal français porté par des producteurs passionnés qui garantissent une excellente qualité des huîtres, coques, palourdes et moules tout au long de l'année. Les écaillers permettent également de sublimer ces produits français. Si les coquillages se consomment désormais de janvier à décembre, la consommation reste nettement plus importante lors des fêtes de fin d'année. Se retrouver en famille ou entre amis autour d'un plateau de coquillages pour les fêtes, est une tradition qui reste très répandue en France où la gastronomie et l'art de vivre sont si prisés !

Chaque année, les exploitations conchylicoles manquent de bras, notamment lors de la saison hivernale qui s'accompagne d'une hausse systématique de la consommation : les exploitations multiplient au minimum par 10 leurs commandes. La filière se prépare au mieux à cette hausse de la consommation en recrutant davantage de main d'œuvre. Pour répondre au mieux à cette hausse saisonnière, les exploitations conchylicoles recrutent de 2 à 10 personnes supplémentaires - dont des écaillers - selon les besoins, la nature et la taille des entreprises.

3. Écailler, un métier indispensable pour les fêtes de fin d'année

Aussi sportif qu'artistique, ce métier encore peu connu du grand public, est le véritable trait d'union entre producteur et consommateur. L'écailler ne se contente pas d'ouvrir l'huître, il transmet également sa connaissance du produit et son savoir du milieu marin. Rapidité, technicité, souci du détail sont de rigueur, de même que l'angle artistique pour être capable de présenter un beau plateau, assortir les couleurs et les volumes des produits.

Ce métier tend à être davantage valorisé à travers l'organisation du Championnat de France des écaillers. La prochaine édition se déroulera en fin d'année et la finale nationale se tiendra dans un lieu prestigieux à Paris en janvier 2024. De nombreux écaillers français en compétition venus des quatre coins du pays, seront évalués selon des critères de rapidité, de technicité et de qualité en ouverture ainsi que d'esthétique du plateau de fruits de mer.

Idée cadeau iodé



Incontournable de la gastronomie française, l'huître ne laisse personne indifférent et se déguste tout au long de l'année. En partenariat avec Menu Fretin et son fondateur - le gastronome éclairé Laurent Seminel - le Comité National de la Conchyliculture (CNC) dévoile l'histoire de ce célèbre coquillage, met à l'honneur les producteurs de la filière et livre quelques inspirations culinaires dans le nouveau livre de la collection « Le Garde-Manger ».

Au sommaire : histoire de l'huître et de l'ostréiculture, méthodes de production, chiffres-clés, recettes de chefs, etc... L'objectif ? Apporter au lecteur une vision précise, claire et moderne sur ce produit de consommation.

Date de sortie : 12 octobre 2023
Distribution : en librairie et sur les réseaux de vente internet
Prix public : 14,90 euros TTC