

Le Comité National de la Conchyliculture (CNC) dévoile sa coquille !

Créé dans sa forme actuelle en 1991, le CNC reflète l'art de vivre à la française et le savoir-faire de nombreux producteurs répartis dans 7 régions de France. Confronté à de nombreuses problématiques sociétales, économiques et environnementales, le CNC ne cesse de se réinventer depuis sa création et a aujourd'hui à cœur de faire (re)découvrir sa mission et ses produits au plus grand nombre.

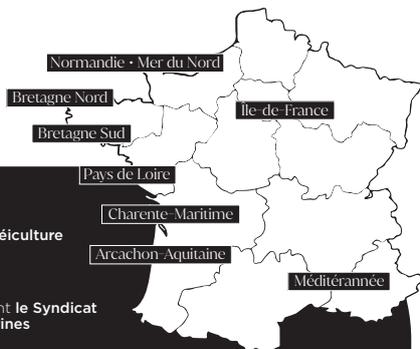
Cette année et pour la première fois, le CNC dispose d'un stand en nom propre au Salon International de l'Agriculture à Paris et profite de l'occasion pour organiser sa conférence de presse de lancement ainsi que la finale du Championnat de France des Écaillers. Rendez-vous le 28 février à 14h30 pour un programme iodé !



1. Le CNC, toute une histoire

Depuis son origine au début du XXème siècle sous le nom de Syndicat Général de l'Ostréiculture et des Cultures Marines, le Comité National de la Conchyliculture (CNC) n'a cessé d'évoluer. Le CNC a toujours gardé sa vocation première : être un lieu de concertation de tous les acteurs de la filière conchylicole.

Placé sous la tutelle du Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire, le CNC est régi par les articles L912-6 et suivants du Code Rural et de la Pêche Maritime. À ce titre, il est l'interlocuteur privilégié et obligatoire des pouvoirs publics pour toute réglementation relative à la conchyliculture.



- **1905-1910**
Mise en place du **Syndicat Général de l'Ostréiculture et du Commerce des huîtres**
- **1910**
Le Syndicat Général de l'Ostréiculture devient le **Syndicat Général de l'Ostréiculture, des cultures marines et de leur commerce**
- **1941**
Création du premier Comité Interprofessionnel de la Conchyliculture (corporation des pêches maritimes) par la loi du 13 mars
- **1945**
Dissolution des organismes créés par la loi du 13 mars 1941 par le décret du 20 janvier puis ordonnance n°45-1813 du 14 août pour réorganisation des pêches maritimes
- **5 nov. 1947**
Assemblée constitutive de la **Confédération Nationale de la Conchyliculture (C.N.C)**
- **10 fév. 1950**
Constitution du **Comité Interprofessionnel de l'Ostréiculture et des Cultures Marines (CIOCM)**
- **11 fév. 1950**
Dissolution de la C.N.C
- **1950-1957**
Le **Comité Interprofessionnel de l'Ostréiculture et des Cultures Marines** prend le relai de la C.N.C
- **4 mars 1958**
Assemblée constitutive du **Comité Interprofessionnel de la Conchyliculture (CIC)** remplaçant le CIOCM
- **1991**
Loi créant le **Comité National de la Conchyliculture (CNC)** et les **Syndicats Régionaux de la Conchyliculture (SRC)**
- **2010**
Loi créant le **Comité National de la Conchyliculture (CNC)** et les **Comités Régionaux de la Conchyliculture (CRC)**

2. Au cœur de la conchyliculture et de ses différents acteurs

Le CNC a pour mission première d'assurer la représentation de tous les éleveurs, transformateurs et distributeurs de coquillages et de défendre leurs intérêts généraux. Pour ce faire, le Conseil du CNC se compose de 58 membres titulaires tous producteurs, transformateurs, poissonniers ou restaurateurs.

Tout au long de l'année, le CNC étudie et propose toutes les mesures d'ordre général concernant la conchyliculture en vue d'améliorer les conditions de production et les moyens d'écoulement des différents coquillages : protection du littoral, défense de la qualité des eaux ; normes sanitaires ; législation sociale et fiscale des conchyliculteurs ; recherche scientifique et technique ; promotion des produits conchylicoles ; enseignement et formation ; information de l'interprofession ; relations avec les médias et le grand public. En parallèle du CNC, la profession s'organise en 7 comités régionaux de la Conchyliculture (CRC) représentant les intérêts généraux des professionnels de la conchyliculture sur leur territoire respectif.

LA CONCHYLICULTURE FRANÇAISE EN CHIFFRES

CHIFFRES 2022 • SOURCE AGREST

2ème
rang européen avec
144 011
tonnes de coquillages
produits/an
= 700 millions d'€
de CA

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

1 CNC
basé à Paris

7 CRC
basés en région

2 500
entreprises
sur le territoire national

16 000
hectares
de parcs

1 610
kilomètres
de lignes de bouchots



seul élevage
100% naturel

15 998
employés
dont 10 500 équivalents
temps plein

élevage
des coquillages
(palourdes, coques...)
= **14,48**
millions d'€
de CA

Ostréiculture
80 783
tonnes d'huîtres
produites/an
= 357 millions d'€
de CA

Mytiliculture
61 219
tonnes de moules
produites/an
= 138 millions d'€
de CA

3. Cap sur les coquillages !

La conchyliculture française se caractérise par une forte hétérogénéité des espèces. Tour d'horizon !

L'OSTRÉICULTURE

L'ostréiculture fait référence à l'élevage des huîtres.

Deux types d'huîtres :

- Les huîtres creuses qui sont les plus répandues dans les eaux côtières et les plus consommées.
- Les huîtres plates considérées aujourd'hui comme les plus rares. L'huître plate, contrairement à l'huître creuse, préfère les eaux plus profondes.

Il faut compter 3 à 4 ans d'élevage avant que ces perles de la mer n'arrivent dans les assiettes des consommateurs.

Plus d'infos sur le métier d'ostréiculteur [ici](#).

LA MYTILICULTURE

L'élevage des moules consiste au captage de naissains dans leur milieu naturel puis à leur élevage dans un milieu qui assurera leur croissance et leur engraissement selon des modes de production différents tels que l'élevage sur bouchots, sur cordes, sur parcs à plat. La moule est un bivalve, une classe de mollusques d'eau douce et d'eau de mer.

ET AUSSI...

La conchyliculture se caractérise aussi par l'élevage et la production d'autres coquillages comme les palourdes (*vénériculture*) et les coques (*céastroculture*) sur le littoral français. Plus d'infos sur l'univers des coques [ici](#).

4. Des producteurs passionnés et une filière confrontée à plusieurs enjeux

Exigence de production et qualité gustative rythment le travail de plus de 20 000 personnes qui composent la filière française de la conchyliculture. Ces produits 100% français et naturels représentent un savoir-faire reconnu et un gage de qualité supérieure aux yeux des consommateurs. Ces deux critères permettent alors de maintenir la consommation des coquillages, de se différencier de la concurrence étrangère et d'être clairement identifié par les Français.

Le CNC est aujourd'hui résolument tourné vers l'avenir avec pour fil conducteur : la préservation de l'environnement.

Si les obstacles sont multiples pour la filière (*qualité des eaux qui se dégrade avec le réchauffement climatique, espace conchylicole qui diminue d'années en années sur le littoral, inflation qui augmente les coûts pour les producteurs, situation sanitaire en Chine qui impacte les exportations...*), les efforts se poursuivent pour conserver sa place de 1^{er} pays européen producteur d'huîtres et deuxième de moules.

De nouveaux enjeux apparaissent aussi : le développement de la conchyliculture offshore grâce à l'éolien en mer et la diversification de la production notamment par le biais de l'algoculture.



5. Le CNC au Salon International de l'Agriculture à Paris

La filière regorge aussi de ressources et d'initiatives locales pour s'inscrire dans une économie circulaire toujours plus vertueuse, avec notamment la valorisation des coquillages et leur recyclage après consommation des mollusques.

Autant d'ambitions qui démontrent que la filière conchylicole n'a pas fini de se réinventer, avec succès !

Du 25 février au 5 mars 2023, se tiendra la 59^{ème} édition du Salon International de l'Agriculture à Paris, rendez-vous incontournable du secteur agricole et des métiers agroalimentaires.

Pour la première fois, le CNC disposera d'un stand en nom propre (*Hall 4 - Stand D 138*) sur lequel de nombreuses animations pédagogiques, dégustations, tables rondes, rencontres avec les producteurs et acteurs de la filière seront organisées.

INVITATION PRESSE

CONFÉRENCE DE PRESSE • MARDI 28 FÉV. • 14H30

HALL 4 • STAND D138

En présence de **Philippe Le Gal**,
*Président du Comité National de la Conchyliculture
et de producteurs de coquillages.*

Programme

14h30 • accueil et conférence de presse

15h15 • élaboration d'une recette
par un invité surprise

16h • dégustation et finale du Championnat
de France des Écaillers 2022-2023



FINALE
du Championnat de France
des écaillers 2023

MARDI 28/02 À 16H

RESTAURANT DU CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE

La finale du Championnat national des Écaillers 2022-2023, avec la présence exceptionnelle de Marcel Lesoille - *champion du monde et recordman du monde d'ouverture d'huîtres creuses* - en tant que membre du jury, rythmera aussi ce programme.

La vingtaine d'écaillers français en compétition seront évalués selon des critères de rapidité, de technique et de qualité en ouverture ainsi que d'esthétique du plateau de fruits de mer.

CONTACTS PRESSE

AGENCE HELLO • presse@agencehello.com
Marie Pinasseau • 06 82 65 87 19 • Chloé Perillat • 06 58 58 62 22