

DOSSIER DE PRESSE

HUÎTRES *Charente Maritime* HCM

Les Huîtres Charente Maritime HCM,
entre signature gourmande et art de vivre authentique.



ÉDITO

L'art de vivre avec les Huîtres Charente Maritime HCM

L'Huître Charente Maritime HCM est le trait d'union entre la terre et l'homme qui la façonne grâce à leur savoir-faire ancestral. Véritable emblème et fierté locale, HCM c'est également l'union du patrimoine de Charente Maritime et de sa gastronomie...

C'est dans ce cadre authentique que les Huîtres Charente Maritime HCM sont dégustées et appréciées pour leur saveur unique.
Sur leur territoire, on les déguste selon l'envie et sans contraintes !

Savourer les Huîtres Charente Maritime HCM c'est avant tout partager des moments chaleureux, en famille ou entre amis, à chaque moment de la journée. Au bord de la plage ou à l'heure du marché, au pied d'une cabane ostréicole ou en haut d'un carrelet, goûter le plaisir et se sentir en symbiose avec la nature : les Huîtres Charente Maritime HCM sont tout simplement idéales pour accompagner vos instants de détente.

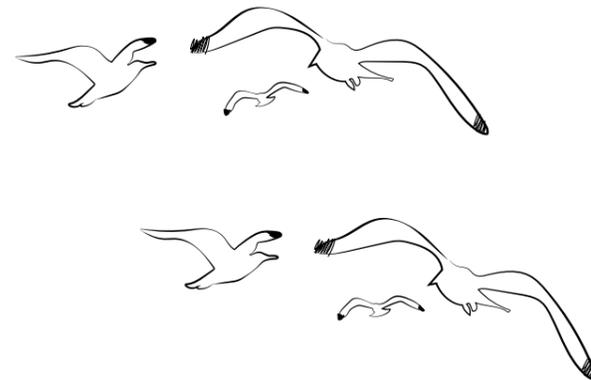
Partager, c'est le mot d'ordre de la dernière décennie et l'huître se prête tout à fait à la manoeuvre. Pour beaucoup, l'apéritif est devenu un moment de découverte où l'on prend le temps de se faire plaisir, d'échanger et de découvrir de nouveaux mets en toute convivialité. Adoptez l'attitude décontractée et vivez l'instant gourmand à travers les moments « apéritif » proposés par les Huîtres Charente-Maritime HCM !

Et si proposer l'huître en apéritif à toutes les saisons était la nouvelle tendance conso de cette année 2017 ?

L'APÉRITIF À LA FRANÇAISE

Le boom de l'apéritif

Egalement appelé « after work », l'apéritif connaît un succès grandissant. Convivial, facile à réaliser sans passer des heures en cuisine ; le rituel est devenu créatif et de plus en plus adopté. Selon un récent sondage Ifop, 47% des Français s'y adonnent au moins une fois par semaine. En toute saison et dans toutes les classes sociales.



« **PASSE PRENDRE L'APÉRO !** », voilà peut-être l'une des phrases les plus populaires en France. 83% des Français affirment en effet avoir participé à un apéritif au cours des 12 derniers mois. On privilégie l'originalité et la diversité, sans oublier la découverte des terroirs, primordiale pour les consommateurs aujourd'hui. Dans un contexte de préoccupation grandissante à l'égard de la santé, l'équilibre alimentaire est un élément important. **Grâce aux Huîtres Charente Maritime HCM, l'apéritif va devenir déculpabilisant.**

Le saviez-vous ?

Environ 37 millions d'apéritifs sont pris chaque semaine !

Ce moment de consommation se concentre sur le week-end. Dans 44% des cas, il précède un repas classique, sans motif particulier. Désormais, il se décline également sous la forme d'apéritif dînatoire : moins formel qu'un repas, avec moins de temps de préparation en cuisine, plus ludique.

Source : Linéaires, janvier 2015



LES HUÎTRES CHARENTE MARITIME HCM, UNE ATTITUDE DÉCOMPLEXÉE

Une nouvelle tendance de consommation :
l'Huître Charente Maritime HCM, la perle de l'apéritif

Exquise à consommer crue nature, elle s'accompagne délicieusement au moment de l'apéritif associée à de délicats condiments tels qu'un beurre aux algues ou un tartare d'algues. Découvrez toutes les associations possibles proposées par les Huîtres Charente Maritime HCM pour une consommation plaisir, simple et contemporaine :

vivez l'expérience gourmande !

L'huître est un incontournable tout au long de l'année. Son goût iodé lui est souvent suffisant. **L'apéro huître** se pratique aussi bien chez soi lorsque l'on reçoit ou bien en sortie insolite dans des lieux atypiques ! Facile, rapide, ludique et conviviale, cette tendance plaira à tous ! Côté présentation, on peut les disposer joliment sur un lit d'algues ou de gros sel ou encore les laisser dans leurs bourriches d'origine. On les accompagnera d'un vin blanc bien sec, d'un pineau ou d'un champagne pour des occasions plus festives. L'apéro huître correspond parfaitement aux attentes des consommateurs d'aujourd'hui, déclinable en une multitude de recettes innovantes pour un moment où l'on refait le monde...

HCM
HUÎTRES
Charente Maritime

À CHAQUE INSTANT,
SA RECETTE D'APÉRITIF !

L'APÉRITIF AUX PERLES DE CAVIAR AU COGNAC



Le lieu idéal pour déguster : la cabane ostréicole

Il est midi... Et si on dégustait un apéro huître dans une cabane ostréicole ? En terrasse ou les pieds dans l'eau, les ostréiculteurs des Huîtres Charente Maritime HCM vous accueillent sur leur lieu de travail pour faire le plein d'iode et de souvenirs : huîtres à peine sorties de l'eau, vin blanc frais, chalands qui naviguent à l'horizon, soleil au zénith...le paradis ! L'occasion de déguster cette recette aux perles de caviar au Cognac pour encore plus d'originalité.





L'APÉRITIF AU VINAIGRE BALSAMIQUE



Le lieu idéal pour déguster : le marché

Les samedis et dimanches matins riment avec « marché » ! Pour se balader avec les enfants, mais aussi pour faire le plein de fruits, de légumes ou encore de produits artisanaux ! Et si désormais le marché était aussi l'occasion de savourer un apéro huître inventif ? C'est un lieu plein de vie, d'échanges, et de personnalités en tous genres, dans lequel on aime flâner et prendre son temps. Le marché se prête parfaitement à un apéritif « iodé » et raffiné : des Huîtres Charente Maritime HCM assaisonnées au vinaigre balsamique français, vieilli en fût de Cognac... Voilà la recette parfait pour une matinée réussie !

L'APÉRITIF AU TARTARE D'ALGUE NORI



Le lieu idéal pour déguster : les marais

Vous avez envie de découvrir les marais de Charente Maritime pendant vos vacances ? Connaître l'histoire des marais ostréicoles, découvrir la faune et la flore ou tout simplement faire une belle promenade dans cet espace naturel unique ? En famille ou entre amis, vous apprécierez ce milieu naturel et encore plus avec une dégustation d'huîtres en apéritif pour prolonger cet instant. L'apéritif au tartare d'algue Nori se marie parfaitement avec l'air marin de cet environnement authentique si plaisant.





L'APÉRITIF AU BEURRE D'ALGUES



Le lieu idéal pour déguster : sur un bateau

La journée de travail s'achève ? Avec vos amis, embarquez pour une soirée insolite au fil de l'eau. Au soleil couchant, lors d'un apéro huître flottant sur l'Atlantique, vous trinquez avec les fonds marins en guise de décor. De quoi faire à coup sûr des envieux ! Un apéritif composé d'Huîtres Charente Maritime HCM accompagnées de beurre d'algues, une délicieuse association qui ne vous laissera pas indifférent. La croisière apéritive version HCM, c'est par ici !

L'APÉRITIF AU BEURRE DE CAVIAR



Le lieu idéal pour déguster : le carrelet

À l'heure du déjeuner, vous apprécierez le calme du littoral charentais en haut de ces cabanes en bois. Le temps suspendu, savourez tranquillement les Huîtres Charente Maritime HCM accompagnées d'un beurre de caviar... Prolongez ce moment unique entre amis avec une partie de pêche au carrelet – un moment qui, à coup sûr attisera votre curiosité !





L'APÉRITIF NATURE : PLATEAU D'HUITRES ET CITRON



Le lieu idéal pour déguster : un bord de plage

Sur la plage, entre amis ou en famille, voici une recette d'apéro huître à déguster sur l'un des meilleurs spots pour l'apéro : au bord de la mer. Vous apprécierez un simple plateau d'huîtres relevées par une douce saveur citronnée ; un moment parfait à partager les pieds dans l'eau et à consommer sans modération !

LES VALEURS DE L'HUÎTRE CHARENTE MARITIME HCM

Un territoire d'exception

La Charente Maritime regorge de trésors touristiques et gastronomiques qui en font l'un des départements les plus variés de France. Véritable terre d'évasion, elle est la destination idéale pour un retour aux sources et des moments de partage sur un fond d'air marin. Ce département est avant tout un territoire maritime : l'ostréiculture occupe une place de choix dans la vie locale et est fondatrice des richesses de cette province. Les paysages littoraux s'allongent sur 450 km de côte et, entre mer et terre, les marais salés si spécifiques au territoire, s'étendent, eux sur 3000 hectares. La Charente Maritime est depuis des temps lointains une terre promise pour les huîtres. Une terre dont les ostréiculteurs ont façonné les paysages par la culture de ces huîtres sur l'estran.



1400
concessionnaires

3000
hectares de parcs en mer

54
communes ostréicoles

16500
concessions

35%
sont des parcs de captage

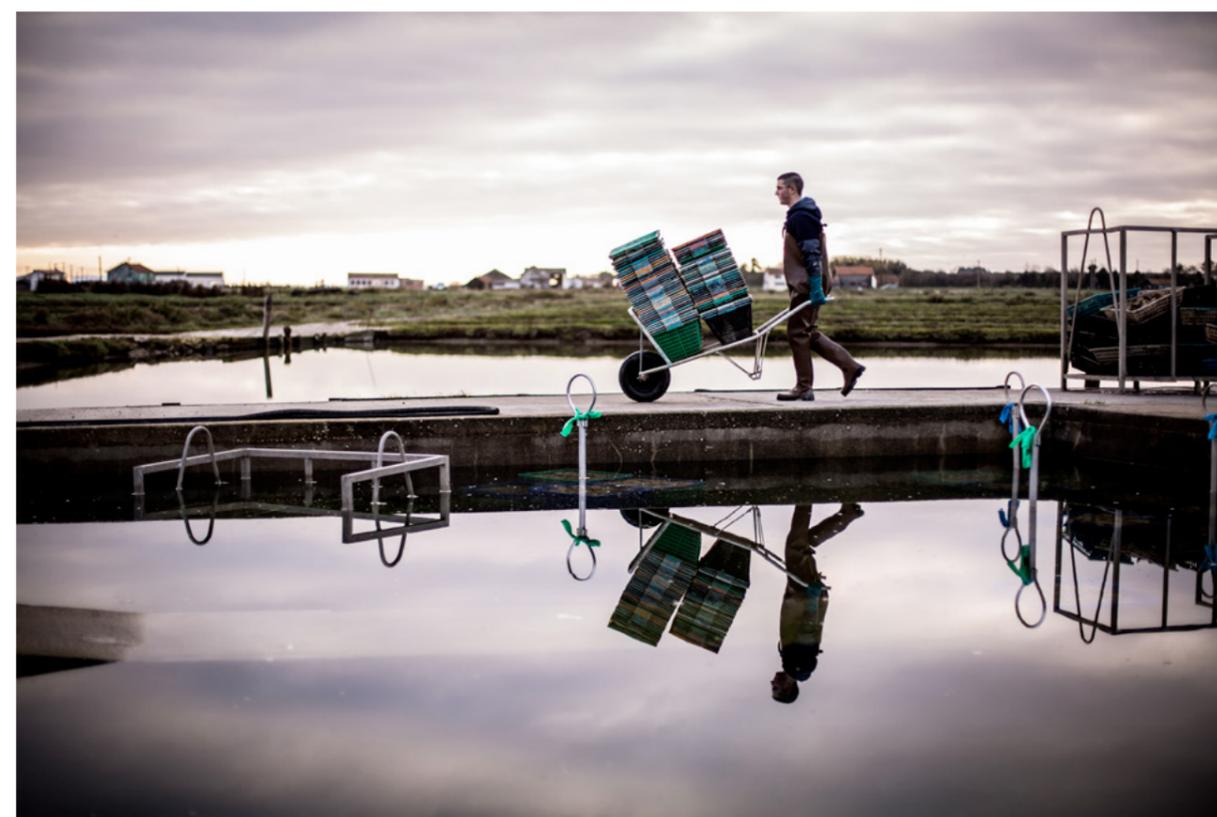
65%
sont des parcs d'élevage

3000
hectares de marais salés

Un savoir-faire unique

Les ostréiculteurs chérissent leurs huîtres plus que tout, c'est pour cela qu'elles sont toujours exquises. Parce qu'au-delà du négoce qu'ils en font, elles incarnent l'histoire de leur territoire, des traditions familiales, la pratique d'un métier au contact permanent avec la nature. Les étapes de l'élevage n'ont aucun secret pour eux, et ce, depuis la prime enfance. Tout jeunes, leurs parents les ont emmenés en mer sur l'estran et dans les marais pour leur montrer comment retourner les poches dans les parcs et leur apprendre le maniement des outils.

« On y est nés, alors à force de voir, on sait », vous disent les ostréiculteurs. Imitation des gestes, paroles et expériences personnelles sont les ingrédients de l'initiation au métier. C'est ainsi depuis des générations. D'importantes transformations techniques n'ont pas cependant manqué de s'imposer dans l'ostréiculture, mais le métier conserve ses caractéristiques traditionnelles. Éprouvant, il l'est toujours physiquement, comme totalement dépendant de la nature. Un risque qu'ils prennent cependant volontiers parce qu'ils n'ont pas plus grande satisfaction que de faire des heureux avec leurs huîtres, à toutes saisons.



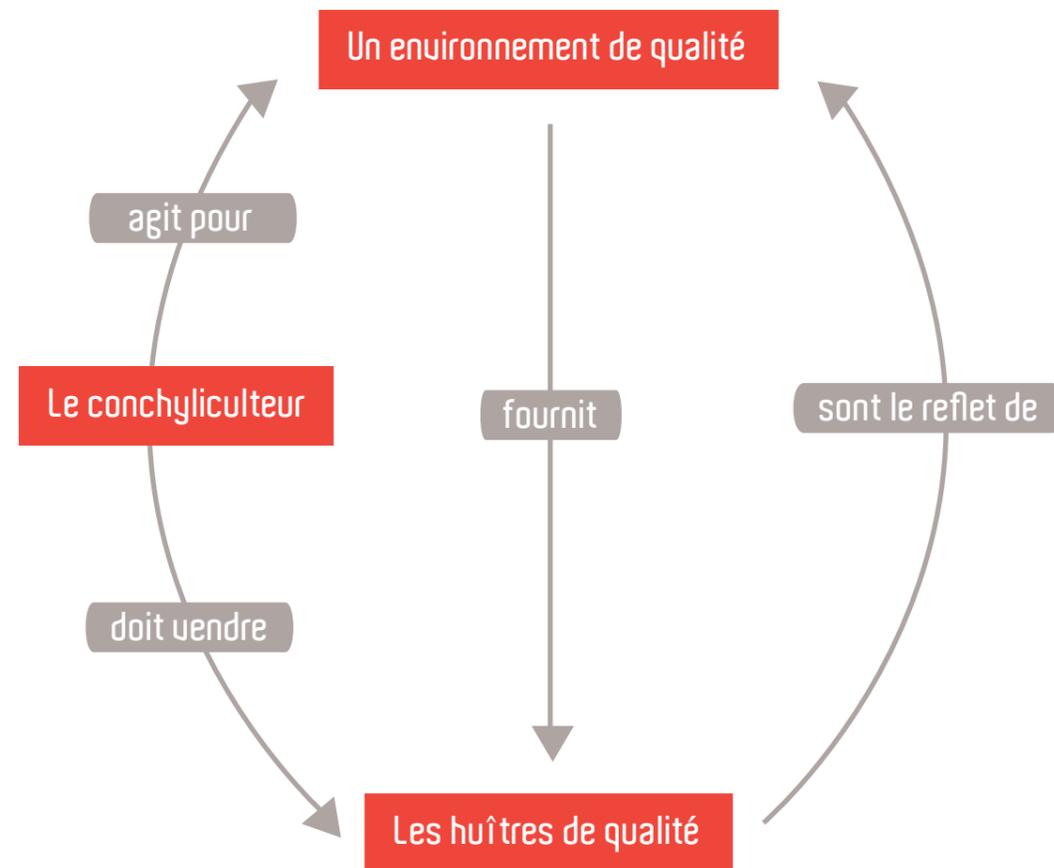
Un équilibre environnemental

Sentinelle de l'équilibre de la biodiversité

Les coquillages occupent une place significative dans la mesure où ils contribuent par leur seule présence à l'amélioration des écosystèmes, de la qualité des eaux littorales et de la biodiversité.

L'activité ostréicole contribue à assurer un équilibre territorial et environnemental, par :

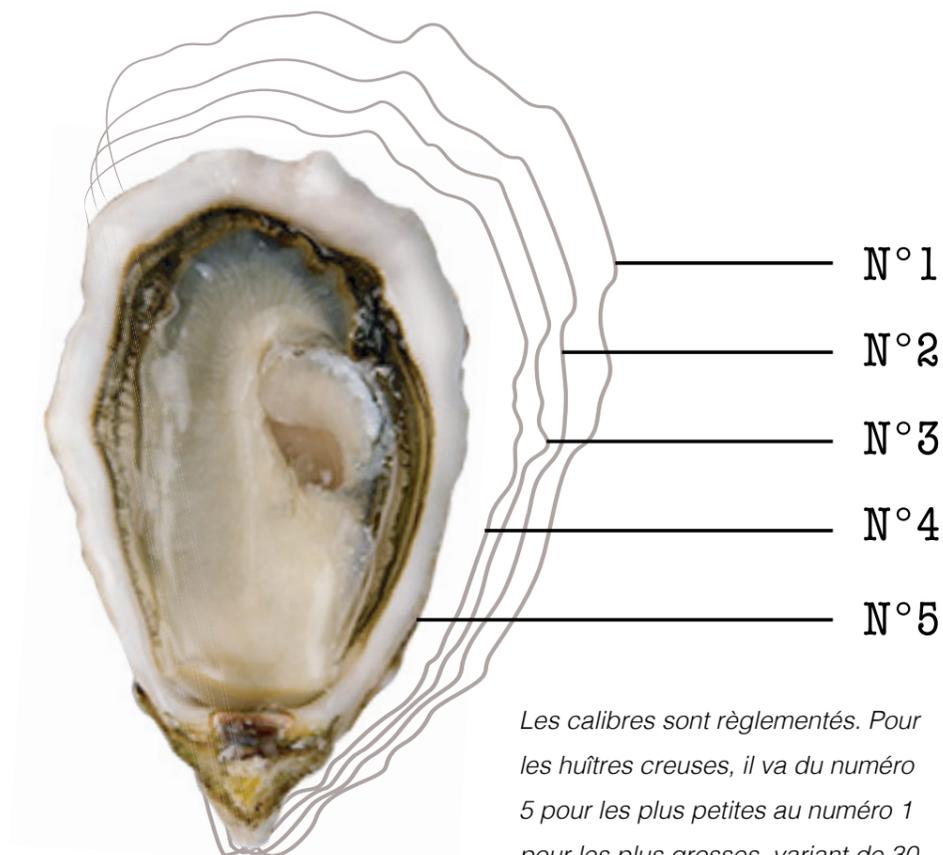
- la régulation des flux d'eau des nutriments et des blooms planctoniques
- la formation d'habitats par les agrégations de coquillages
- la production de nourriture par les coquillages
- la défense du trait de côte par les récifs de coquillages
- la formation de puits de carbone et d'azote



Une création originale

L'huître porte en elle la richesse et la diversité des hommes et des femmes qui la cultivent. De pleine mer ou affinée en claire, ces variations dans les méthodes et le travail fourni confèrent à l'Huître Charente Maritime HCM un goût unique... Les calibres sont règlementés : pour les huîtres creuses : du numéro 1 pour les plus grosses au numéro 5 pour les plus petites. Selon qu'on les aime plus ou moins charnues, qu'on les préfère crues ou cuites, on sélectionnera le numéro qui nous convient le mieux.

Si le produit est de caractère, c'est qu'il rassemble à lui seul tous les ostréiculteurs du nord au sud du département. Des identités fortes que portent avec fierté la marque Huître Charente Maritime HCM. Elle est riche d'oligo-éléments, de zinc, de sélénium, de cuivre. Elle apporte toutes les vitamines et acides gras nécessaires et recommandés pour une alimentation saine et équilibrée.



Les calibres sont règlementés. Pour les huîtres creuses, il va du numéro 5 pour les plus petites au numéro 1 pour les plus grosses, variant de 30 à 150 g.

Valeurs nutritionnelles

Valeur calorique : 66Kcal / Valeur calorique : 280Kj / Humidité : 83,3g / Cendres : 2,3g
Protides : 8,6g / Glucides par différence : 4,0g / Lipide totaux : 1,7g / Cholestérol : 20,3mg



les 5 bienfaits principaux des huîtres Charente Maritime HCM

1 - BON POUR LE SYSTÈME CARDIOVASCULAIRE

L'huître renferme de grandes quantités d'acide eicosapentanoïque et d'acide docosahexaénoïque, deux acides gras de la famille des oméga 3 dotés d'effets protecteurs sur le système cardiovasculaire.

2 - MEILLEUR RÉSISTANCE À L'EFFORT PHYSIQUE

Permet d'avoir une meilleure résistance et tolérance à l'effort, grâce à son apport riche en sélénium et vitamine C.

3 - ANTI-FATIGUE

Grâce à sa teneur en calcium (= produit laitier) et en magnésium (= une tranche de pain complet).

4 - BONNE RÉCUPÉRATION MUSCULAIRE

Après un effort sportif, manger des huîtres facilite la formation de globules rouges et le transport de l'oxygène, par sa teneur en vitamine B12 et fer.

5 - BON POUR LE CERVEAU

L'acide docosahexaénoïque contenu dans l'huître participe au développement et au fonctionnement du cerveau, ainsi qu'à l'entretien des fonctions cognitives et à la vision.

Une dégustation authentique

Si les Huîtres Charente Maritime HCM s'exportent par tonnes à des milliers de kilomètres pour enchanter nos tables, elles sont aussi les vedettes de grandes manifestations culturelles et festives. Si vous venez par ici, vous verrez que les huîtres se consomment tout au long de l'année, en famille comme entre amis, à la maison, sur la plage l'été, dans les bistros, au bord des marais... Tout simplement parce que l'huître est le produit idéal pour les gourmands et les gourmets. Ce produit unique, aux saveurs et bienfaits nutritionnels inégalés, n'a pas son pareil pour faire plaisir au plus grand nombre et faire partager de véritables moments de convivialité.



DÉGUSTEZ au ♥ de nos cabanes

« Dégustez au coeur de nos cabanes »

est le parfait exemple des instants uniques que peut procurer la dégustation d'huîtres. Grâce à cette nouvelle application mobile lancée en juin 2016, il devient encore plus accessible de visiter les établissements de Charente Maritime, de déguster et d'acheter en direct auprès du producteur.



HCM

HUÎTRES
Charente Maritime

Comité Régional de la Conchyliculture du Poitou-Charentes
ZA les Grossines - CS 60002 - 17320 MARENNES

www.huitrescharentemaritime.com



Agence de Communication

Outdoo - Julie Bédouret

Coordination et suivi de projet

julie@outdoo.fr - 06 72 24 75 54

Agence de Relations Presse

Com N You - Daphné Frulla

frulla.daphne@gmail.com - 06 61 01 01 63

www.agencecomnyou.com