

LES CLAIRES

Une claire :

Une claire est, historiquement, un **marais à usage ostréicole**.

Il s'agit d'anciens marais salants aménagés pour la culture des huîtres.

Il s'agit de **bassins creusés** dans des sols argileux, naturellement imperméables, de dimensions variables et de profondeur faible séparés par des talus et alimentés en eau de mer naturelle. Ils sont utilisés par les conchyliculteurs pour le **stockage**, **l'affinage** et le **pré-grossissement** de leurs coquillages.

L'exploitation des claires en Pays de la Loire se traduit principalement par les activités : **de stockage des produits et d'affinage des huîtres**.

Le stockage :

Etape préalable à la commercialisation des produits qui permet aux conchyliculteurs d'entreposer ses produits dans

une claire en eau à proximité directe de son établissement, dans le but de **faciliter la préparation** des marchandises **destinées à la vente**.

L'affinage des huîtres en claire :

Etape du cycle de production intervenant à la fin du processus d'élevage qui consiste à immerger des huîtres adultes dans des claires d'affinage avant leur conditionnement en vue de leur mise en marché.

L'affinage doit se pratiquer de façon **ininterrompue** pendant **au minimum 15 jours**.

Dans ces bassins particulièrement **riche en éléments nutritifs**, les huîtres **poussent, engraisent**, acquièrent une **saveur** et parfois une **couleur** particulière qui en font des coquillages de grande **qualité**.



Détermination de l'indice de remplissage

Matériel :

- ◇ Balance (1 gramme près)
- ◇ Instrument d'ouverture manuel (ex : couteau)
- ◇ Papier absorbant

Mode opératoire :

- ◇ Prélever et peser 20 huîtres du même calibre : **M0**.
- ◇ Ouvrir et détacher l'intégralité de la chair de chaque huître et la déposer sur le papier absorbant.
- ◇ Laisser l'eau s'absorber pendant 5 minutes.
- ◇ Peser la chair totale obtenue : **M1**.

Expression des résultats :

L'indice de mesure qualifiant les taux de remplissage des huîtres creuses fines et spéciales est égal à :

$$\frac{M1 \times 100}{M0}$$

M0 = masse, en g, des 20 huîtres avant ouverture

M1 = masse, en g, de la chair égouttée de ces 20 huîtres

Le résultats s'exprime à **une décimale près**.

A RETENIR

- ◇ Les claires doivent être répertoriées en tant que « claire » au cadastre national ou cadastre des établissement de cultures marines.
- ◇ Chaque colis doivent contenant des produits affinés doit porter sur son étiquette, en plus des mentions réglementaires obligatoires, la mention « affinées à » qui doit être suivie de l'indication du lieu ou de la région d'affinage.

	Huîtres fines de claire	Huîtres spéciales de claire
Durée minimale d'immersion en claire	Cas 1 : 2 semaines Cas 2 : 3 semaines	Cas 1 : 2 semaines Cas 2 : 3 semaines
Période d'immersion en claire	Cas 1 : 01/04 au 31/10 Cas 2 : 01/11 au 31/03	Cas 1 : 01/04 au 31/10 Cas 2 : 01/11 au 31/03
Densité moyenne maximale	Cas 1 : 1 kg/m ² Cas 2 : 3 kg/m ²	Cas 1 : 1 kg/m ² Cas 2 : 3 kg/m ²
Indice de remplissage	Entre 6,5 et 10,5 exclu	Supérieur ou égal à 10,5

Source : CNC, Délibération n°107, accord interprofessionnel sur la dénomination et la classification des huîtres creuses, 29/11/17.



comité régional de la
CONCHYLICULTURE
des Pays de la Loire

CRC Pays de la Loire
1, Place des Trois Alexandre
85 230 Beauvoir-sur-Mer
02.51.68.77.25
contact@crpcdl.fr
www.crc-pays-de-loire.fr