

# L'Irlande, Un Terroir Ostréicole à Découvrir



**Conference de Presse**

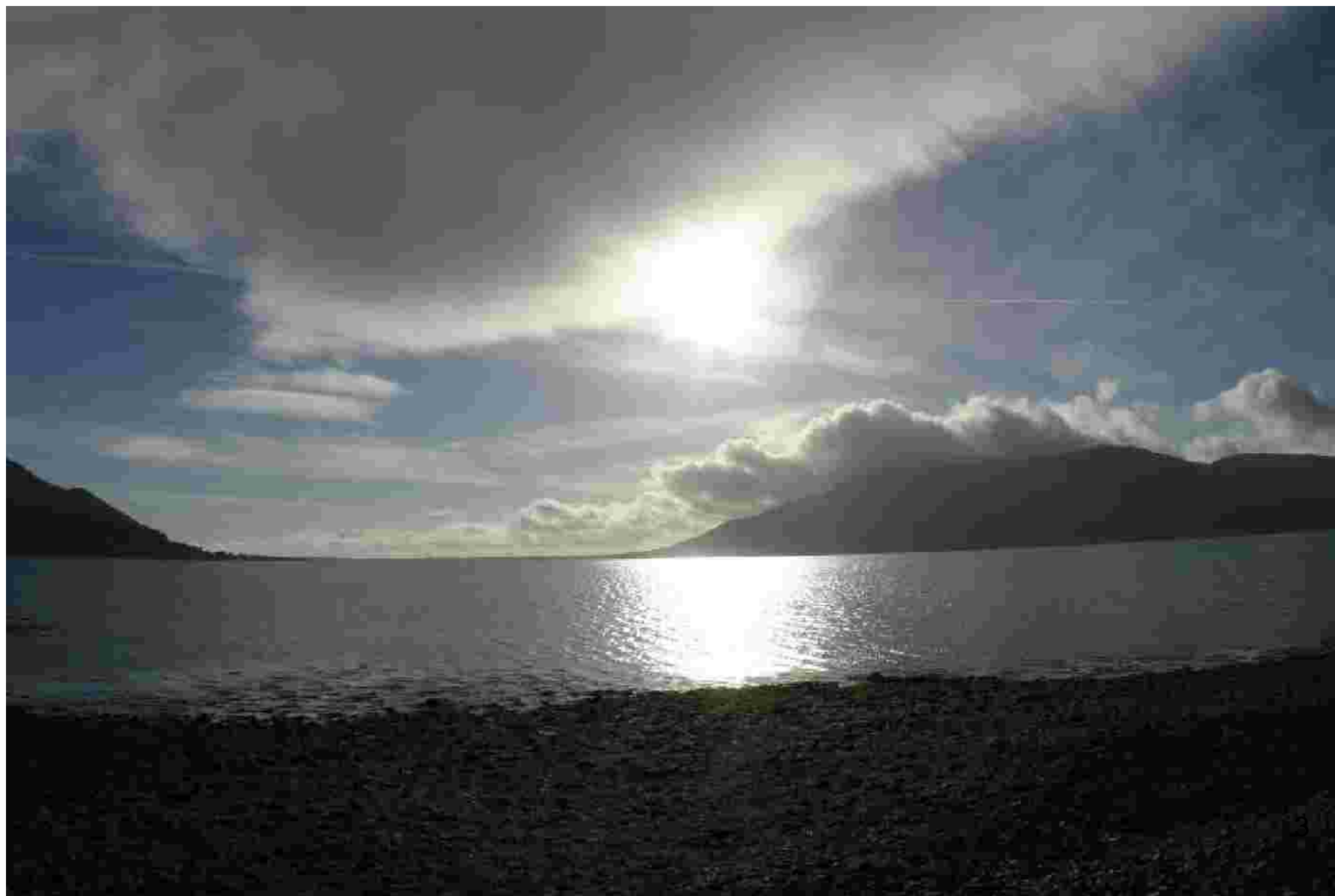
Le 28 octobre 2008

Ambassade d'Irlande, 4, rue ruede  
75016 Paris

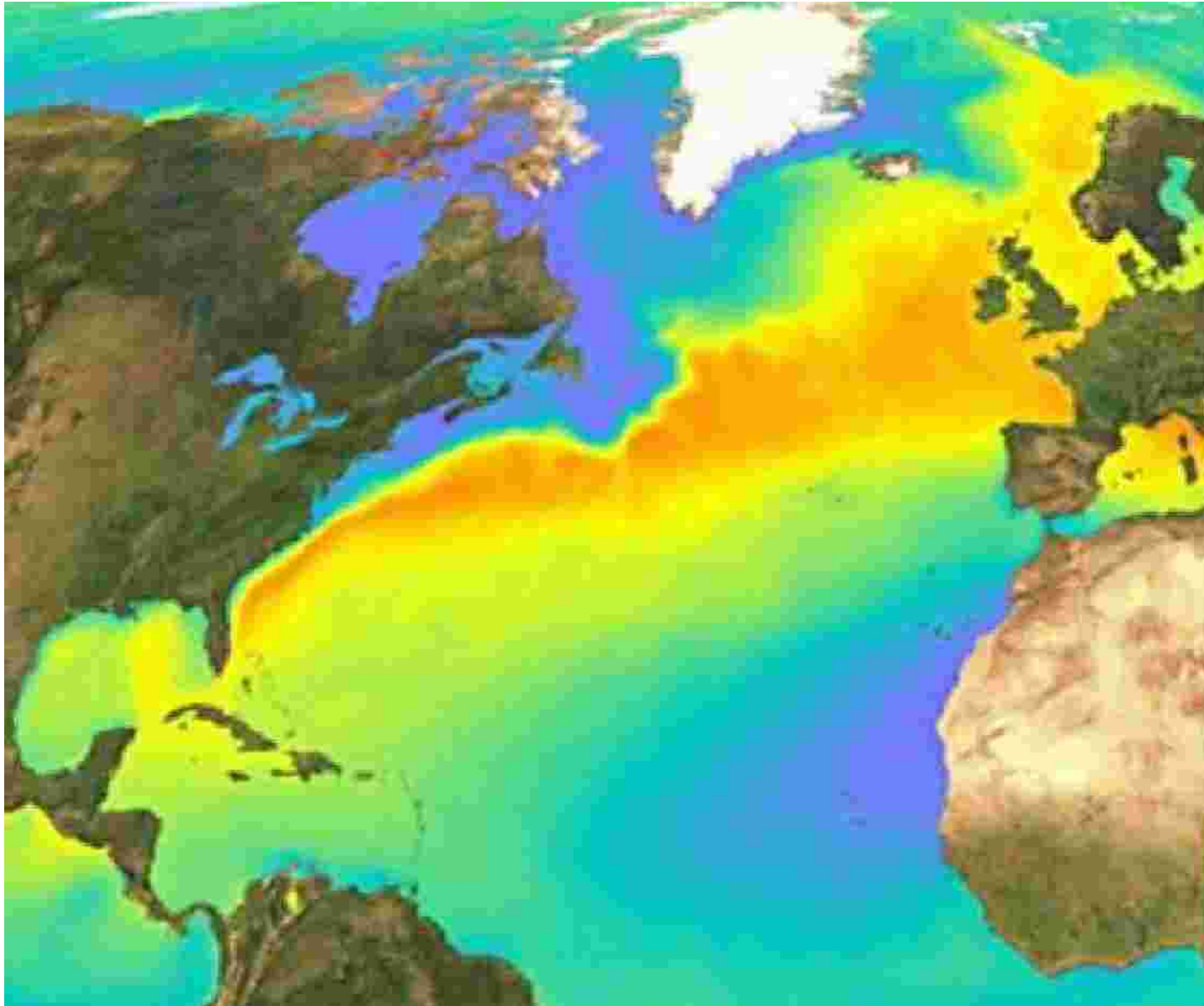
# Un Terroir de Qualité

**Une Nature, Des Hommes, Une Huître**

# Un Terroir de Qualité: Une Nature

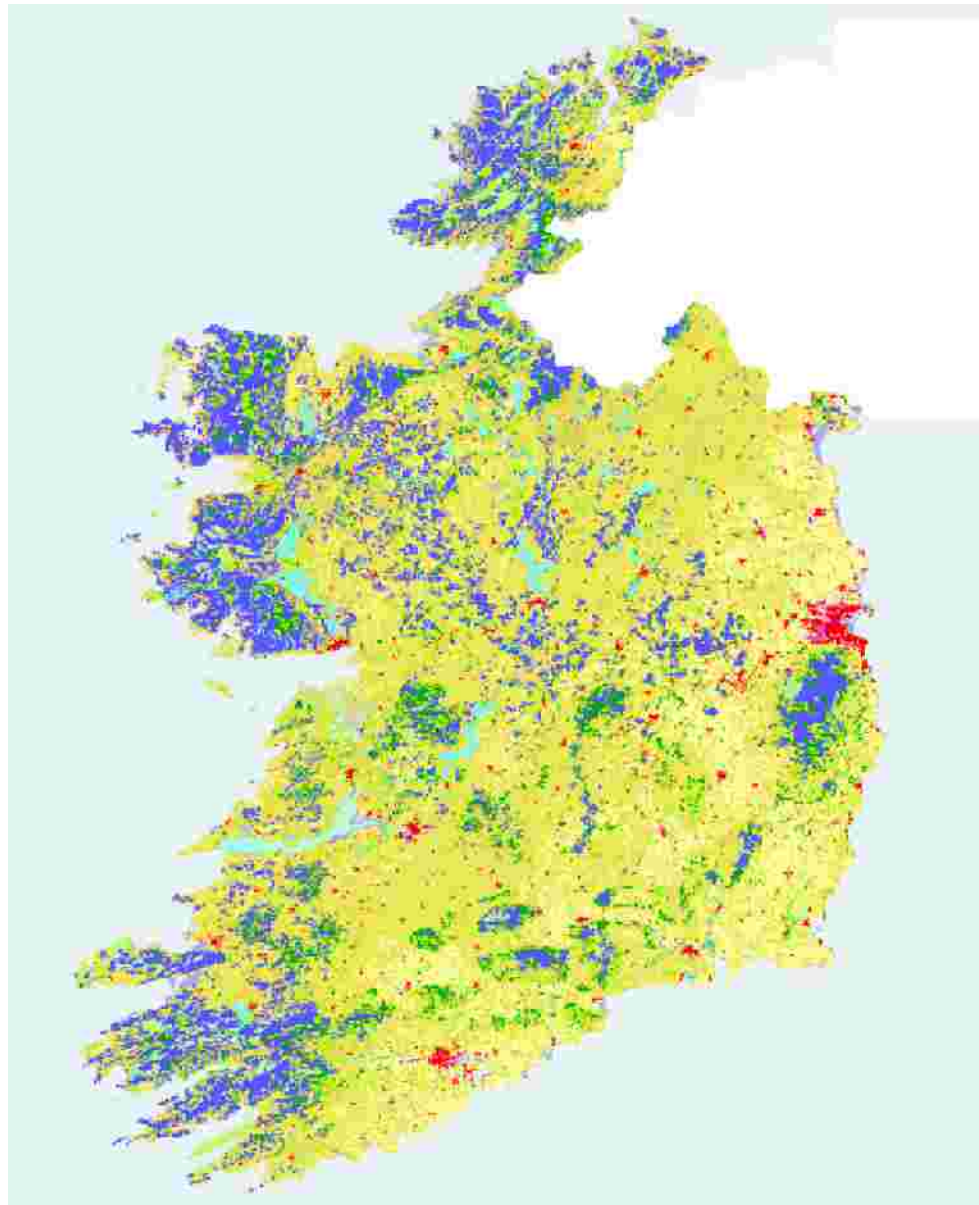


# Une côte baignée par le Gulf Stream



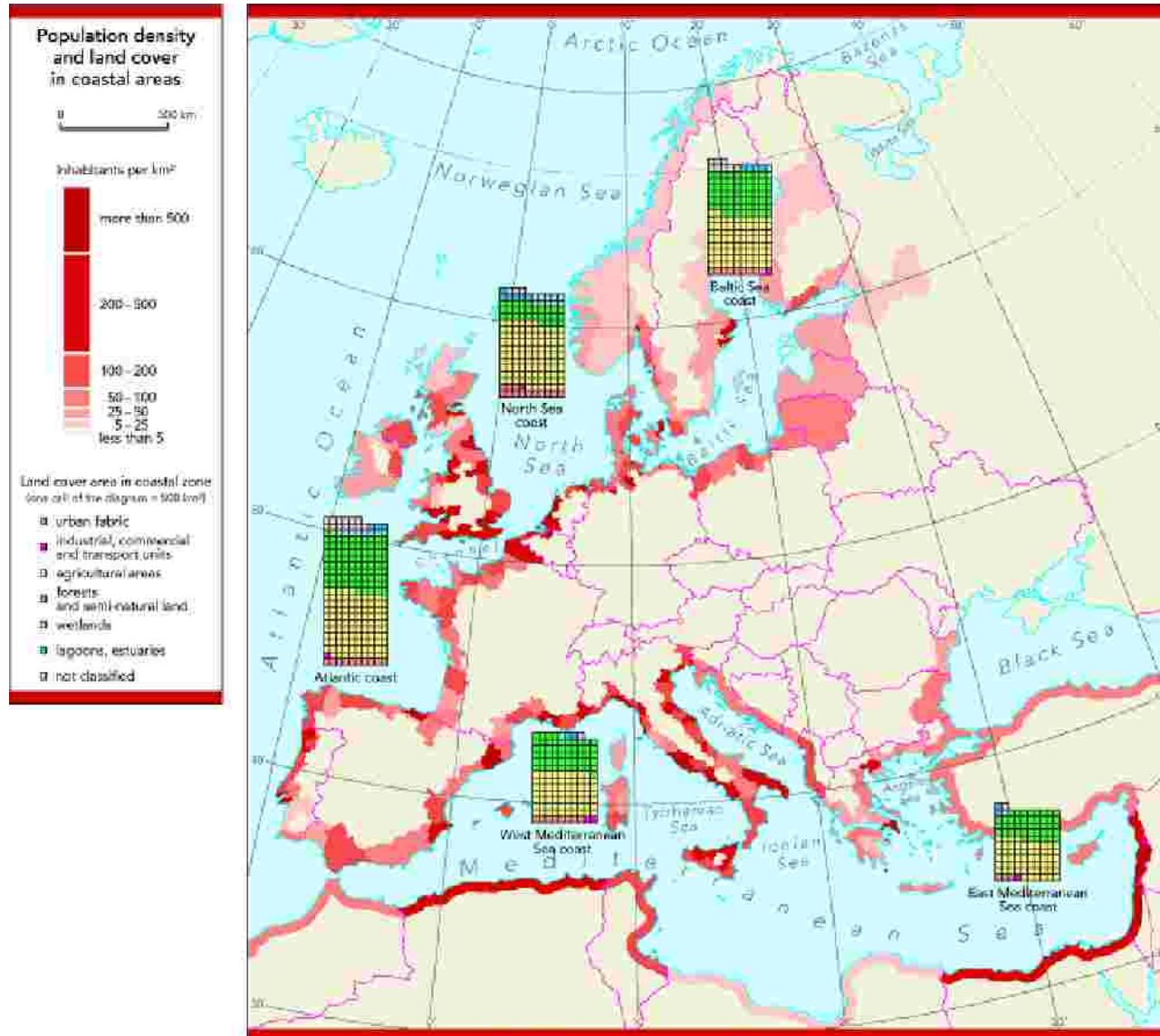
# 12 000 km<sup>2</sup> de tourbières

## Eau douce abondante et régulière



# Faible population côtière

## Des sites préservés



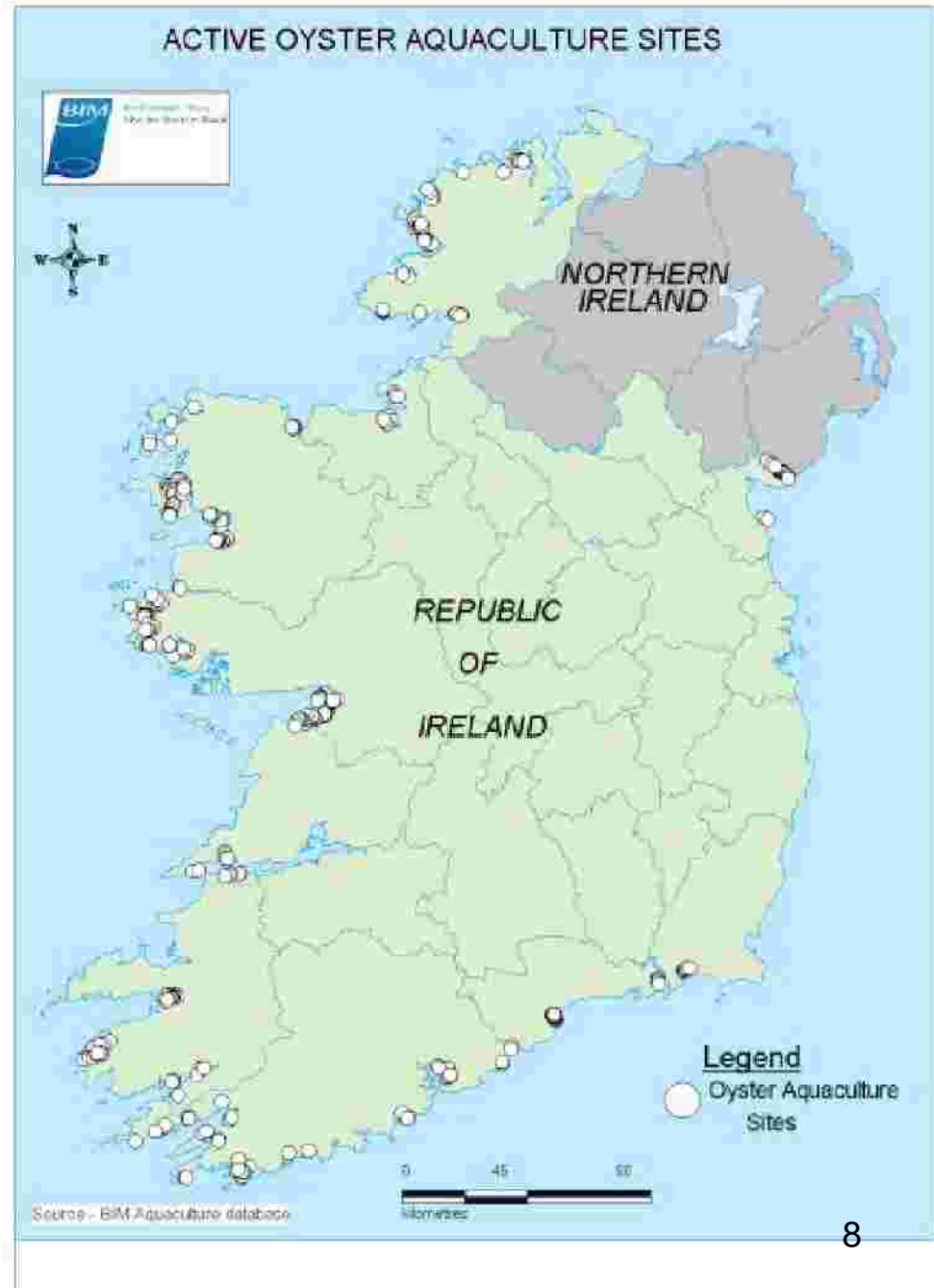
# La main de l'homme



# L'ostréiculture Irlandaise

- 163 fermes ostréicoles
- Production: ~7000 T/an
- Commercialisation:  
France, Allemagne,  
Italie, Chine, Japon.

Map showing Oyster Aquaculture in Ireland(2004)



Un élevage traditionnel,  
sur tables et en poches





# Un Terroir de Qualité



# Une passion partagée



# Championnat mondial d'ouverture d'huîtres de Galway





# Passion et satisfaction du consommateur



# Un Terroir de Qualité

Une Nature, Des hommes, **Une Huître**



# Le 1<sup>er</sup> Label Irlandais pour les huîtres

- Cahier des Charges: IQO
- Rédigé et géré par un panel d'experts: organismes publics et ostréiculteurs.
- Ostréiculteur IQO audité par un organisme tiers indépendant: IFQC.



# Une belle forme





# Une huître charnue





# Principaux critères du Cdc IQO

- **Méthode d'élevage** : les ostréiculteurs IQO doivent fournir des huîtres cultivées en Irlande pendant au moins 12 mois sur tables en poches ostréicoles,
- **Traçabilité** des huîtres durant le cycle d'élevage,
- **Organoleptique** : la chair doit être croquante et fraîche,
- **Charnue** : avec un taux de chair supérieur à 13,5 %,
- **Visuel** : la couleur de la chair doit être caractéristique et uniforme. L'intérieur de l'huître doit être propre avec une surface interne blanche et nacrée. La forme de l'huître doit être belle, d'un indice de forme inférieur à 3.



# L'ostréiculteur IQO

- L'ostréiculteur doit contrôler la conformité de ses huîtres avec le cahier des charges lors de chaque expédition.
- L'ostréiculteur est audité annuellement par un organisme certificateur indépendant accrédité EN45011.



# SEABREEZE: Ostréiculteur IQO





# DONEGAL OYSTERS: Ostréiculteur IQO





# PKA: Ostréiculteur IQO



Le 1er site web consacré aux  
huîtres creuses irlandaises  
[www.huitres-irlande.com](http://www.huitres-irlande.com)



Oysters-header3-fr Thumbnail1

# Huîtres d'Irlande

## > A propos de l'Irlande



L'Irlande est traditionnellement connue comme le pays aux 40 reflets de vert, également pour ses écosystèmes uniques composés de tourbières qui couvrent plus de 12 000 km<sup>2</sup> et de paysages calcaires vieux de plus de 340 millions d'années.

[En savoir plus!](#)

En anglais



En français Search Term

Rechercher

## > Démarche Qualité IQO

Les partenaires IQO sont des ostréiculteurs, des expéditeurs, des restaurateurs et poissonniers qui produisent, emballent et commercialisent des huîtres issues de la démarche qualité IQO. Chairues et croquantes ces huîtres sont un produit d'excellence.

1 Ostréiculteur



2 Expéditeur

3 Distributeur



[Zone Membres](#)

## > Déguster les huîtres d'Irlande



Liste des restaurants et poissonniers où vous pouvez acheter ou déguster des huîtres issues de la démarche qualité IQO:

[Dégustez les huîtres d'Irlande](#)

## > Derniers événements

[Ambassade du Japon "Planète du goût"](#)

(10 Jun 2009)

[Réception St Patrick au Grand Rex](#)

(17 Mar 2008)

[Réception St Patrick au Grand Rex](#)

[RSS Feed](#) [RSS Help](#)

# Les ostréiculteurs



Enter Search Term Rechercher

## > Seabreeze

Seabreeze  
Ardealan, Upper Rosanowagh  
Donegal, Ireland

### Description

L'entreprise ostréicole Seabreeze se situe dans la magnifique baie du Donegal dans le Nord-Ouest de l'Irlande. Seabreeze est un des leaders ostréicole irlandais et a été reconnu à plusieurs reprises par le concours BIM/GUINNESS qui récompense les meilleurs ostréiculteurs. Nos huîtres sont d'excellente qualité et une attention toute particulière est accordée à leur taux de chair et leur forme. Ces caractéristiques sont obtenues en tournant nos pêches régulièrement et en finissant nos huîtres sur les parties hautes de nos parcs. La qualité unique de l'eau de la baie du Donegal produit une huître au goût particulier de noblesse très apprécié. Seabreeze fut créée au début des années 80 par les 2 directeurs : Desmond Moore et William Britton. La proximité du centre d'expédition et du site d'élevage facilite le travail de tri, calibrage et expédition. Seabreeze produit environ 300 à 400 t d'huîtres creuses par an qu'elle commercialise à une petite sélection d'expéditeurs français fournissant le marché haut de gamme.

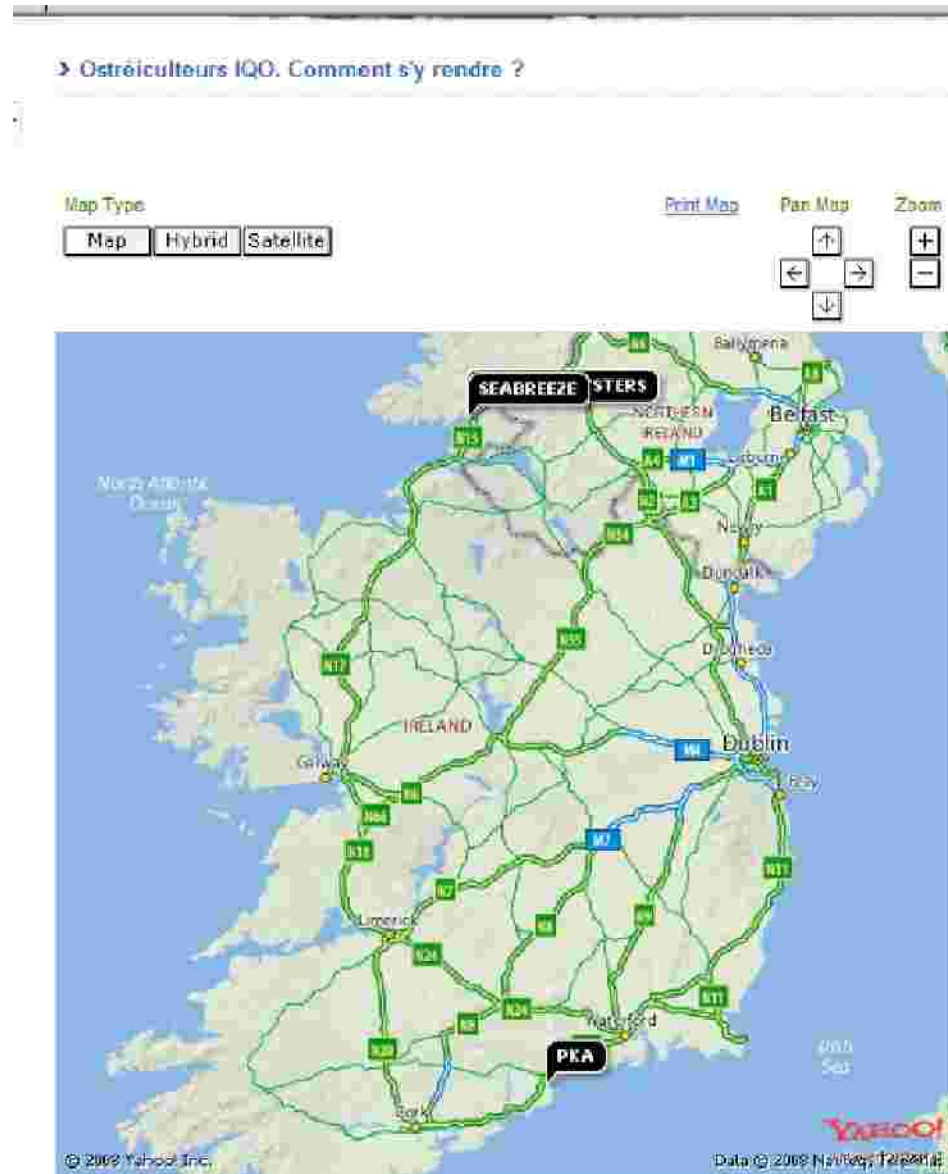


### Coordonnées:

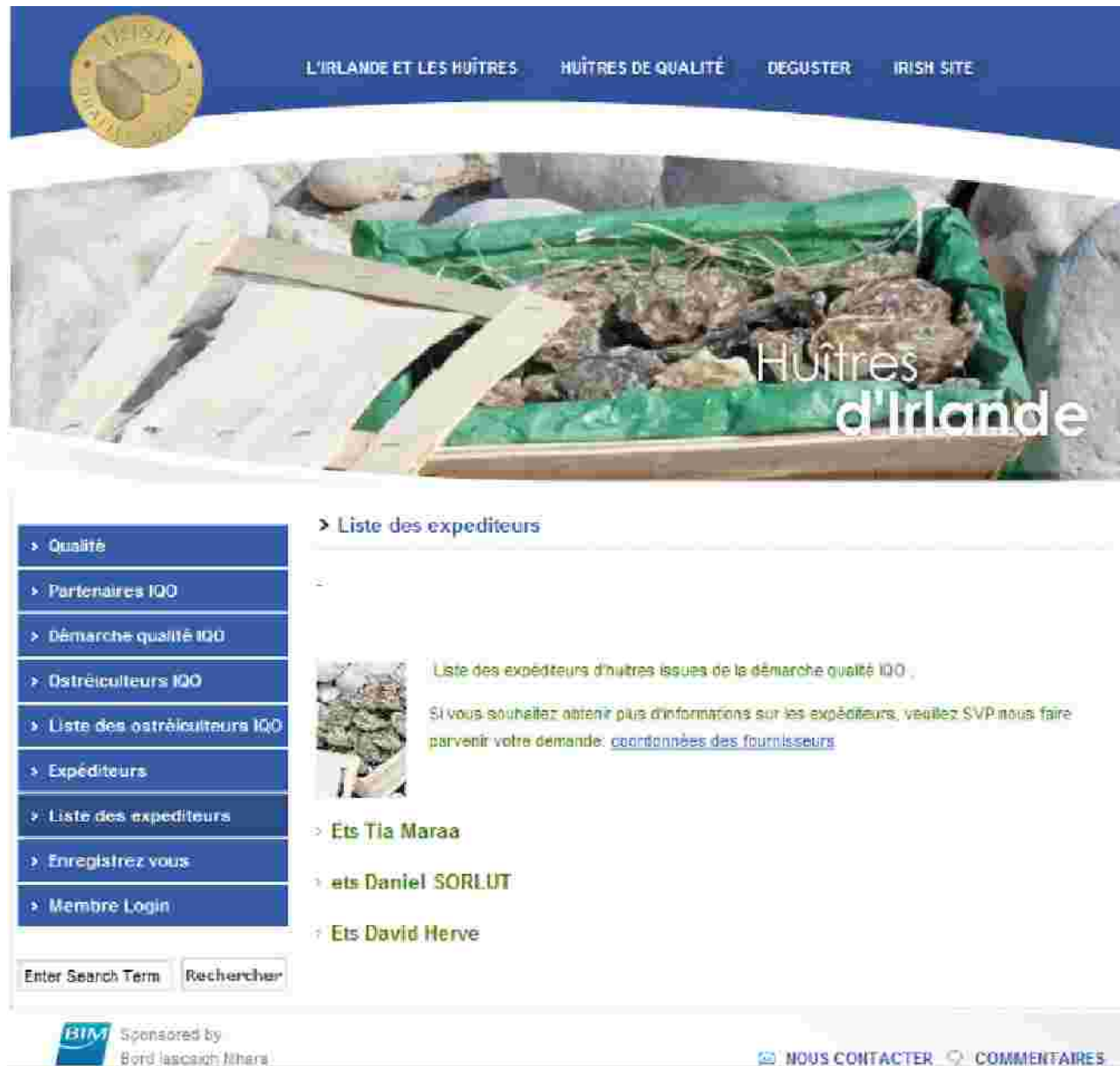
Moore Day  
Directeur  
Tel: 00 353 7497 22 791  
Fax: 00 353 7497 23 858  
[seabreezeit@eircom.net](mailto:seabreezeit@eircom.net)

← Retour

# Localisation des ostréiculteurs



# Les expéditeurs




The screenshot shows the website for 'Huitres d'Irlande'. At the top, there is a navigation bar with the following links: 'L'IRLANDE ET LES HUÎTRES', 'HUÎTRES DE QUALITÉ', 'DÉGUSTER', and 'IRISH SITE'. A gold seal with the text 'IRISH QUALITY ASSURED' is visible in the top left corner. The main header image shows a wooden crate filled with oysters, with the text 'Huitres d'Irlande' overlaid. Below the header, there is a sidebar menu with the following items: 'Qualité', 'Partenaires IQO', 'Démarche qualité IQO', 'Ostréiculteurs IQO', 'Liste des ostréiculteurs IQO', 'Expéditeurs', 'Liste des expéditeurs', 'Enregistrez vous', and 'Membre Login'. The main content area is titled 'Liste des expéditeurs' and contains a text block with a small image of oysters. The text reads: 'Liste des expéditeurs d'huîtres issues de la démarche qualité IQO. Si vous souhaitez obtenir plus d'informations sur les expéditeurs, veuillez SVP nous faire parvenir votre demande: [coordonnées des fournisseurs](#)'. Below this text, there is a list of distributors: 'Ets Tia Maraa', 'ets Daniel SORLUT', and 'Ets David Herve'. At the bottom of the page, there is a search bar with the text 'Enter Search Term' and 'Rechercher', and a footer with the text 'Sponsored by Bord Iascaich Mhara' and 'NOUS CONTACTER COMMENTAIRES'.

# Où manger des huîtres d'Irlande?







Irlandaises

- > Restaurants et poissonneries
- > Liste de restaurants et poissonneries
- > Aspects nutritionnels
- > Événements



À dessous figure une liste de restaurants et poissonneries où vous pouvez acheter ou déguster des huîtres issues de la démarche qualité IQO

Rechercher par ville  Rechercher

-  L'HUÎTRIER  
16 rue Saussier-Larrey  
[Détail](#)
-  LA CRIEE  
ILE DE FRANCE  
[Détail](#)
-  LA CRIEE  
08 Quai de la Seine  
[Détail](#)
-  LA CRIEE  
54 Boulevard du Montparnasse  
[Détail](#)
-  LA CRIEE  
10 Avenue de Madrid  
[Détail](#)
-  LA CRIEE  
31 Boulevard Bonne Nouvelle  
[Détail](#)

# Détails des restaurants



Restaurants >



Enter Search Term Rechercher


> L'HUÎTRIER

**L'HUÎTRIER**  
16 rue Saussier-Leroy  
PARIS, 75017, FRANCE

**Description**  
Un restaurant moderne et chaleureux, spécialisé dans les huîtres, dont celles d'Irlande, les poissons et autres produits de la mer.

**Heures d'ouverture**  
Ouvert tous les jours, sauf le lundi 10h-14h30, 19h-22h30.



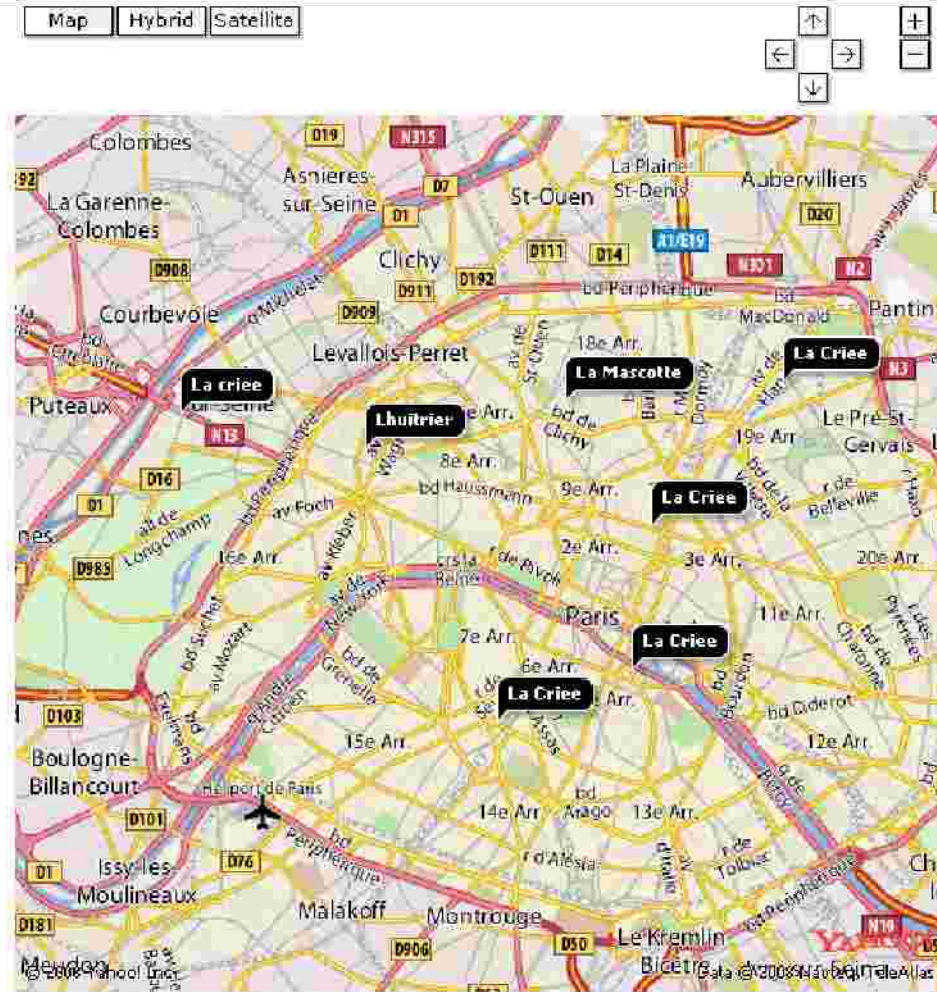
 Comment s'y rendre?

**Coordonnées:**

[alainbunel17@free.fr](mailto:alainbunel17@free.fr)  
Tel. 01 40 54 83 44  
Fax. 01 40 54 83 86

[← Retour](#)

# Localisation des restaurants et poissonneries



[L'IRLANDE ET LES HUITRES](#) | 
 [HUITRES DE QUALITE](#) | 
 [DEGUSTER](#) | 
 [IRISH SITE](#)

Oysters-header3-fr\_Thumbnail1

## Huîtres d'Irlande

### > A propos de l'Irlande

L'Irlande est traditionnellement connue comme le pays aux 40 rivières de lait. Également pour ses écosystèmes uniques composés de tourbières qui couvrent plus de 12 000 km² et de paysages caractéristiques de plus de 340 millions d'années.

[En savoir plus](#)

[En anglais](#)

### > Démarche Qualité IQO

Les partenaires IQO sont des ostréiculteurs, des expéditeurs, des restaurateurs et poissonniers qui produisent, emballent et commercialisent des huîtres issues de la démarche qualité IQO. Chacune et chacune des huîtres sont un produit d'exception.

1 Ostréiculteurs

2 Expéditeurs

3 Distributeurs

[Zone Mentions](#)

### > Déguster les huîtres d'Irlande

Liste des restaurants et poissonniers où vous pouvez acheter ou déguster des huîtres issues de la démarche qualité IQO. [Dégustez les huîtres d'Irlande.](#)

### > Derniers événements

[Ambassade du Japon "Planète du goût"](#)  
(18 Jun 2008)

[Réception St Patrick au Grand Rex](#)  
(17 Mai 2008)

[Réception St Patrick au Grand Rex](#)

[RSS Feed RSS Help](#)

[www.huitres-irlande.com](http://www.huitres-irlande.com)