



Bord Iascaigh Mhara
Bureau Irlandais de la Mer

L'Irlande, un terroir ostréicole à découvrir

Les Huîtres d'Irlande s'affichent sur la toile

Pour tout savoir sur l'Huître d'Irlande :

www.huitres-irlande.com



**Découvrez toute l'actualité de l'Huître d'Irlande :
de la production, à la dégustation, en passant
par la Démarche Qualité IQO.**

Contacts :

Agence FACE A FACE
Janine Marmorat
T : 01.41.11.54.50
M : 06.82.90.32.26
jmarmorat@faceafaface.fr

Bureau Irlandais de la Mer
Nicolas Ranninger
Finnian O'Luasa
T : 01.53.43.12.53
info@bimfr.org


L'huître d'Irlande

Le BIM, Bureau Irlandais de la Mer est chargé de développer et de promouvoir la richesse de la filière poissons et fruits de mer Irlandaise. Il est l'interlocuteur privilégié de tous les acheteurs à la recherche d'une nouvelle source d'approvisionnement de qualité.

Pour assurer la promotion de l'huître d'Irlande, première huître irlandaise à se voir attribuer un label de qualité, le BIM lui consacre un site Internet.

www.huitres-irlande.com

En un seul clic, les professionnels comme les consommateurs découvrirons tous les secrets de cette huître creuse haut de gamme arborant le premier Label **IQO** (Irish Quality Oyster), résultat d'une démarche qualité conduite depuis quelques années par le BIM, les ostréiculteurs et les autorités compétentes.



L'Irlande, un terroir ostréicole à découvrir

L'huître d'Irlande, une huître creuse au goût unique

Les événements

La Démarche Qualité IQO

L'ostréiculture irlandaise : une garantie de qualité

L'huître d'Irlande est unique grâce à son environnement. Les eaux qui baignent la côte irlandaise proviennent des courants chauds du Gulf Stream et des eaux froides filtrées par la tourbe.

L'Irlande possède une longue histoire liée aux huîtres. Les premières traces de pêche à l'huître plate (*Ostréa edulis*) remontent au 13^e siècle mais des archéologues ont également trouvé des traces de consommation d'huîtres datant de l'âge de bronze. Ce n'est qu'en 1970, en faisant appel aux techniques ostréicoles françaises, que l'huître creuse y est introduite. La production d'huîtres creuses atteint aujourd'hui 7 000 tonnes. En 2000, confrontés à la hausse des coûts de production, les producteurs irlandais ont concentré leurs **efforts sur la qualité** pour sécuriser le futur de la filière.

La majeure partie des huîtres irlandaises est destinée à l'exportation. La France constitue le partenaire privilégié des ostréiculteurs irlandais, en raison des liens forts existants entre les deux pays, mais aussi de la qualité des huîtres irlandaises, hautement appréciées par les Français.

L'essentiel des ventes en France concerne l'huître en vrac. Elles sont destinées aux ostréiculteurs reconnus pour leur connaissance du marché et aux expéditeurs pour leur savoir-faire en matière de logistique.

Conditionnées, elles sont exportées vers d'autres marchés européens tels que la Grande Bretagne, la Belgique, l'Allemagne ou des marchés plus éloignés tels que l'Ukraine, la Chine et le Japon.

Avec 7.000 tonnes, l'Irlande se situe loin derrière la France (*130.000 tonnes – 1^{ere} place européenne et 4^{ème} place mondiale après la Chine, le Japon et la Corée*) mais trouve bien sa place parmi les huîtres de très grande qualité recherchées par les amateurs avisés.

L'élevage des huîtres irlandaises est respectueux de l'environnement.

Pratiqué au sein des 163 fermes ostréicoles d'Irlande, il emploie près de 500 personnes à temps plein ou à temps partiel.

L'ostréiculture irlandaise utilise les techniques d'élevage traditionnelles et joue un rôle important de protection de l'environnement. Exigeant des eaux propres, dénuées de toute pollution, elle encourage ainsi les politiques de respect du littoral. L'ostréiculture ne nécessite aucun ajout extérieur (pas d'aliments ni de médicaments). Les huîtres se nourrissent d'éléments naturellement présents dans les eaux où elles se développent. Elle présente en outre un bilan de CO2 extrêmement faible voire négatif.



La Démarche Qualité Irish Quality Oyster: le premier label de qualité de l'huître d'Irlande

La "Démarche Qualité IQO" a été développée par un comité consultatif technique indépendant composé de professionnels ostréiculteurs et des organismes BIM, Marine Institute, Food Safety Authority Ireland et IFA Aquaculture.

L'huître "Démarche Qualité IQO" possède des caractéristiques distinctives établies dans un cahier des charges spécifique décrites en matière de :

- **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.

Une huître de qualité contrôlée IQO est une huître respectant ces normes strictes, relatives à la chair qu'elle contient, l'apparence de sa coquille, son goût et sa texture.

Elle doit être produite dans des fermes ostréicoles irlandaises appliquant les meilleures pratiques en termes de sécurité alimentaire, de protection des employés et de l'environnement. Elles doivent être élevées et récoltées en conformité avec les règles d'hygiène alimentaire les plus strictes tout en assurant la traçabilité totale du produit.

Destiné aux professionnels, le label "Démarche Qualité IQO" s'affiche sur les huîtres commercialisées en vrac. Sa distribution et son utilisation sont contrôlées et il n'est pas autorisé, actuellement, au niveau du marché.

Comment les ostréiculteurs irlandais obtiennent-ils le label IQO?

En tant que membres certifiés de la "Démarche Qualité IQO", les ostréiculteurs irlandais font l'objet d'une évaluation permanente en regard de cette démarche, ce qui inclut les meilleures pratiques en matière de traçabilité et de gestion. L'ensemble des critères du cahier des charges est évalué et contrôlé de manière rigoureuse par une tierce partie. Les ostréiculteurs doivent par ailleurs s'engager à appliquer une gestion respectant l'environnement.



L'huître d'Irlande : une huître creuse au goût unique

Les huîtres d'Irlande possèdent de nombreuses qualités. Leur chair charnue, délicate offre une texture succulente associée à une touche croquante et une légère saveur iodée. Les huîtres *Irish Quality Oyster*, présentent une coquille de forme ovale allongée parfaite et une couleur interne d'un blanc nacré. Le résultat est un produit raffiné, bercé par un environnement unique, apportant une touche gustative irlandaise à votre assiette.

L'huître d'Irlande IQO est une huître haut de gamme qui trouvera sa place naturellement sur les plateaux de fruits de mer, renforçant ainsi la réputation des fruits de mer Irlandais, déjà reconnus parmi les meilleurs du monde !

En un seul clic, retrouvez toutes les informations sur l'huître IQO d'Irlande. Découvrez les restaurateurs et les poissonniers ambassadeurs de cette huître haut de gamme :

www.huitres-irlande.com

Monsieur Alain Bunel : Directeur du Restaurant L'Huître – Paris 17^e ;

Pourquoi avoir sélectionné l'huître d'Irlande à votre carte ?

« C'est une huître très qualitative qui a séduit notre clientèle à la recherche d'un goût équilibré, un peu sauvage. Elle se distingue très nettement des huîtres Bretonnes, ou Fines de Claire. Sa très belle coquille est un atout en présentation sur plateau ou sur assiette. L'origine « Irlande » évocatrice de naturalité, d'air pur, est une belle invitation au voyage. »

Bernard Gonthier : Champion de Monde des écaillers à 6 reprises ! Il ouvre 1050 huîtres à l'heure !!

Que pensez-vous de l'huître d'Irlande ?

« Parmi les huîtres Spéciales, c'est celle que je préfère. Son goût très équilibré, pas trop salé ni trop iodé, sa texture charnue et sa chair ferme, sa coquille de qualité sont des atouts indéniables. Communiquer sur l'origine d'un produit est très intéressant et permettra de clarifier l'offre et d'en renforcer la visibilité. »

L'huître : un trésor pour la santé

Elevée en milieu naturel, nourrie exclusivement des éléments contenus dans l'eau de mer, l'huître possède des atouts diététiques et gustatifs exceptionnels.

Un arôme et une goût inimitable variant selon la nature du plancton local. A dominante iodée ou goût de noisette l'huître est un aliment complet, peu calorique et équilibré (100g de chair d'huître apportent seulement de 60 à 65 calories). Elle peut être consommée sans modération toute l'année.

Riche en protéine, pauvre en graisses, elle peut figurer dans tout régime de santé équilibré. L'huître : un aliment anti-âge grâce à sa richesse en zinc, sélénium, vitamine E et acides gras poly-insaturés oméga 3. Sa richesse en fer (près de 2 fois plus que dans certaines viandes), minéraux et oligo-éléments, la présence de vitamines A, D (antirachitique), B (essentielle au fonctionnement des cellules nerveuses) et E (antioxydant) font de l'huître un trésor pour la santé.

Les valeurs nutritionnelles de l'huître

(par portion comestible crue de 100 g, sauf indication contraire)

	Eau	Protéines	Lipides	Glucides	Energie kcal	Energie kj
Huître	85.7	10.8	1.3	2.7	65	275
Moule	80.9	12.1	1.8	2.5	75	312
Crabe	71.0	19.5	5.5	tr	128	535
Langoustine	79.2	17.6	0.6	0	76	321

Vitamines

L'huître apporte une grande partie des besoins quotidiens en vitamines A, B1, B2, B6, B12, D, et E.

L'huître est riche en **Vitamine A**, présente en quantité assez élevée comme dans beaucoup de poissons et crustacés. Elle favorise la croissance des os, le maintien de la qualité de la peau et aide à lutter contre des infections. De plus, elle joue un rôle antioxydant et protège la vision. 100 g de chair d'huître assurent environ 10 à 15 % de l'apport quotidien recommandé (AJR) en vitamine A chez l'adulte.

La présence de la **vitamine B12** contribue à la prévention des maladies cardiovasculaires, à la croissance et à la réparation des tissus, à la production d'hormones et à la formation des globules rouges.

La **vitamine E** est essentielle dans la protection de la membrane de toutes les cellules de l'organisme. Riche en acides aminés, elle possède aussi des propriétés antioxydantes, anti-inflammatoires, antiplaquettaires et vasodilatatrices qui favorisent la santé du cœur.

Produit	Vitamine A en mcg	Vitamine B1 mg	Vitamine B2 mg	Vitamine B6 mg	Vitamine B12 mg	Vitamine D mcg	Vitamine E mg
Huître	75	0.15	0.19	0.16	17	1	0.85
Eglefin	tr	0.04	0.07	0.39	1	tr	0.39
Maquereau	45	0.14	0.29	0.41	8	8,2	0.43
Saumon	13	0.23	0.13	0.75	4	5.9	1.91
Moule	n	0.02	0.35	0.08	19	tr	0.74
Thon	26	0.10	0.13	0.38	4	7.2	n

tr = quantités à l'état de trace seulement ; n = données non disponibles ; mg = milligrammes ; mcg = microgrammes

Minéraux

Les huîtres, sont riches en **calcium**, fournissant 10 à 20 % de l'AJR chez l'adulte pour une portion de 100 g de chair.

Elles possèdent une teneur élevée en **fer**, presque 2 fois plus élevée que certaines viandes. Le fer permet à l'oxygène de voyager dans tout le corps, des poumons à toutes les cellules.

Les huîtres sont particulièrement riches en **zinc**. Il participe notamment aux réactions immunitaires, à la perception du goût, à la cicatrisation des plaies et au développement du fœtus. Il est également reconnu pour ses propriétés aphrodisiaques. L'AJR chez l'adulte en zinc est de 9,5 mg, l'huître en fournit jusqu'à 50 %, alors que cette contribution se situe entre 5 et 10 % chez d'autres poissons.

Contenu en minéraux des poissons, mollusques et crustacés

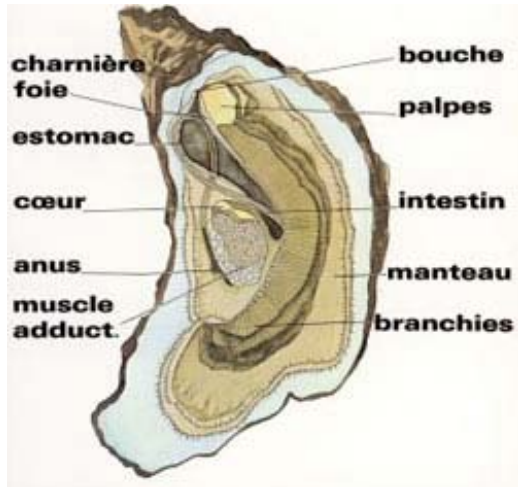
(par portion comestible crue de 100 g, sauf indication contraire)

Type de fruit de mer	Sodium mg	Potassium mg	Calcium mg	Fer mg	Zinc mg	Iode mcg	Sélénium mcg
Huître	510	260	140	5,7	59,2	60	23
Eglefin	67	360	14	0,1	0,4	250	27
Maquereau	63	290	11	0,8	0,6	140	30
Saumon	45	360	21	0,4	0,6	37	26
Moule	290	320	38	5,8	2,5	140	51
Thon	47	400	16	1,3	0,7	30	57
Langoustine	190	330	79	1.6	1.5	21	16

tr = quantités à l'état de trace seulement ; n = données non disponibles ; mg = milligrammes ; mcg = microgrammes

Source : Holland , B., Brown, J., & Buss, D.H., 1993. *Fish and Fish Products, troisième supplément à la composition des aliments de McCance & Widdowson (5^e Édition), HMSO, Londres*

A la découverte de l'huître



L'huître est hermaphrodite : elle change de sexe à chaque saison ou après chaque émission de semence. Tour à tour mâle et femelle (sauf la première année où elles sont toutes femelles), l'huître se reproduit une ou plusieurs fois durant l'été. C'est à cette période que l'huître est laiteuse.

L'huître creuse est ovipare et expulse ses oeufs non fécondés dans le milieu marin. Elle peut pondre de 20 à 100 000 000 oeufs entre juin et août. Mais seulement une dizaine d'oeufs, après la fécondation au gré des courants, donnera naissance à une huître.

Source : Comité national de la conchyliculture.



SERVICE DE PRESSE :

Agence FACE A FACE – 22 rue Lehot – 92600 ASNIERES SUR SEINE
T : 01.41.11.54.50 – jmarmorat@faceaface.fr
www.faceaface.fr