

Printemps / Eté 2026 : entre dégustation et ostréotourisme, la saison est lancée pour les Huîtres Charente-Maritime

Et si l'on changeait de regard sur l'huître ? En Charente-Maritime, le printemps signe l'ouverture de 80 cabanes ostréicoles, faisant de ce territoire une destination privilégiée pour découvrir les huîtres. Véritables lieux de vie où l'on vient déguster et partager, ces cabanes permettent de rencontrer celles et ceux qui façonnent ce produit d'exception. Plus qu'une simple dégustation, c'est une immersion dans le quotidien des ostréiculteurs. Sur ce territoire, l'huître se vit directement à la source, au rythme des marées et des rencontres, pour une expérience authentique au cœur du premier bassin ostréicole français.

L'ostréotourisme : voyager au rythme des marées

Depuis plusieurs années, la Charente-Maritime propose une nouvelle manière de découvrir son littoral : l'ostréotourisme. Entre avril et octobre, il est désormais possible de découvrir les huîtres, non seulement dans l'assiette, mais aussi là où elles naissent et grandissent.

Portée par la marque collective Huîtres Charente-Maritime (HCM), notamment récompensée par la Palme d'Or du Rayonnement Territorial en 2023, la filière ostréicole a structuré et développé une forme de tourisme expérientielle avec une ambition forte : faire découvrir son territoire et son savoir-faire grâce à l'ostréotourisme.

Les visiteurs peuvent ainsi découvrir 80 cabanes de dégustation à travers tout le territoire de la Charente-Maritime, de l'Île de Ré aux rives de la Seudre. Souvent nichées au cœur de paysages préservés, ces cabanes sont bien plus que de simples lieux de production. Elles sont devenues au fil du temps de véritables lieux de vie, de transmission et d'échanges, où les visiteurs découvrent un métier passion et tout un art de vivre au gré des marées.

Visites de parcs ostréicoles, découverte des claires d'affinage, rencontres avec les producteurs, dégustations directement sur le lieu de production, ... Autant d'expériences qui permettent de comprendre le cycle de l'huître et le savoir-faire des ostréiculteurs.

Une forme de tourisme qui séduit un public de plus en plus large, en quête d'authenticité, de produits locaux et de rencontres humaines.

La Charente-Maritime, capitale française de l'huître

Avec près de 40 % de la production nationale, la Charente-Maritime s'impose aujourd'hui comme 1er bassin ostréicole d'Europe et 1er centre de captage de naissains en France. Une position d'excellence qui repose sur une combinaison gagnante : des eaux atlantiques riches en phytoplancton, des estuaires qui nourrissent les milieux en nutriments, un littoral propice à l'élevage, des claires ostréicoles pour un affinage et la protection des huîtres, et

un savoir-faire perfectionné de génération en génération.

Les chiffres de la filière illustrent l'importance de l'ostréiculture dans l'économie locale et son rôle structurant pour tout un secteur :

- 40 000 tonnes d'huîtres produites et expédiées
- 250 millions d'euros de chiffre d'affaires
- 1 021 exploitations ostréicoles
- 2 613 hectares de parcs en mer
- 2 650 hectares de claires d'affinage

Au-delà de son poids économique, l'ostréiculture façonne depuis des générations les paysages, l'identité et la culture de la Charente-Maritime.

L'huître, un produit de saison... toute l'année !

Bien que 30%* des français consomment des huîtres plutôt pendant les fêtes de fin d'année, les Huîtres Charente-Maritime se dégustent en toutes saisons. Chaque période révèle un profil gustatif différent, lié au cycle naturel de l'huître et à son affinage :

- Au printemps, elles offrent une fraîcheur vivifiante et des notes iodées légères, idéales pour une cuisine fraîche et acidulée
- En été, elles se dégustent dans leur environnement naturel au coeur des cabanes de dégustation, directement chez le producteur, face aux parcs ostréicoles
- En automne, les huîtres affinées en claires développent des arômes plus complexes, aux notes parfois légèrement noisettées
- En hiver, elles retrouvent leur place sur les grandes tables de fêtes, avec une offre variée d'huîtres fine et spéciales, directement des parcs en mer ou affinées en claires

Disponibles de janvier à décembre, les Huîtres Charente-Maritime deviennent ainsi un produit gastronomique inspirant les chefs et amateurs de cuisine créative : huîtres en tempura, en velouté, gratinées, en ceviche, associées à des créations sucrées-salées, et même dégustées avec des sorbets et des crèmes glacées... Tant de déclinaisons qui font la singularité des Huîtres Charente-Maritime.

A PROPOS - Marque étendard pour les 1 200 ostréiculteurs du territoire, HCM a été imaginée pour offrir à tous les professionnels du département une signature, une estampille d'appartenance. D'une part, elle sert la commercialisation et la communication de chacun, en apportant une carte de visite ou une étiquette confiance. D'autre part, elle permet de se rassembler autour d'actions communes, créant ainsi du lien et une dynamique porteuse et engageante. Ainsi, depuis 10 ans, HCM construit sa notoriété avec et pour les ostréiculteurs, illustrant brillamment le proverbe : « Tout seul on va plus vite, ensemble on va plus loin ».