



Réputées pour leur saveur unique et leur goût exceptionnel, les **Huîtres Marennes Oléron IGP** - en pause estivale - ne seront de nouveau commercialisées qu'à partir du mois de **septembre**. Cette période d'arrêt est essentielle pour leur purification et pour garantir la qualité qui fait la renommée de cette appellation.

Pourtant, l'été reste une période décisive pour ces huîtres, véritables emblèmes de la gastronomie française. Les Huîtres Marennes Oléron IGP bénéficient d'une

méthode de production unique et spécifique. Durant ces mois estivaux, les huîtres charentaises poursuivent leur croissance en pleine mer, sur la côte atlantique française, là où elles évoluent depuis plusieurs années.

À partir de septembre, elles seront placées dans des claires - bassins argileux peu profonds - pour y être affinées. **Qu'est-ce que l'affinage en claire ?** Il s'agit d'une étape de production **propre** aux huîtres Marennes Oléron IGP. Ce processus permet de diminuer leur salinité, d'affiner leur goût (plus doux et moins océanique), de favoriser une purification naturelle et de renforcer leur coquille.

Si vous souhaitez échanger avec Laurent Chiron, ostréiculteur-affineur et Président du Groupement Qualité Huîtres Marennes Oléron, ou venir découvrir la production ostréicole ainsi que les coulisses du lancement de la saison, n'hésitez pas à me contacter.

