

Nature et Progrès, une association où les producteurs et les consommateurs s'engagent ensemble pour faire vivre :

Un autre projet de société

Défini par la charte Nature & Progrès, il promeut des activités à taille humaine, respectueuses de l'environnement et des hommes selon les principes de l'agroécologie paysanne.



Une mention éthique



Chaque année, la mention Nature & Progrès est délivrée à près de 1000 producteurs et transformateurs pour des produits agricoles et de la mer, alimentaires et cosmétiques. Grâce au Système Participatif de Garantie, la certification participative de Nature & Progrès, les consommateurs s'impliquent aussi.

Une revue

5 fois par an, la revue Nature & Progrès informe sur les alternatives écologiques et les actualités de l'agriculture biologique et paysanne.



Huîtres nées en mer : la transparence garantie avec un nouveau cahier des charges Nature et Progrès



2019

Producteurs, citoyens engagés, rejoignez-nous !

www.natureetprogres.org

Nature et Progrès, 13, bd Louis Blanc, 30100 ALÈS

Tél. : 04 66 91 21 94

np@natureetprogres.org

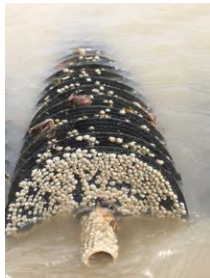
Crédits Photo Tifenn Yvon et Nature & Progrès



Cahier des charges
Ostréiculture

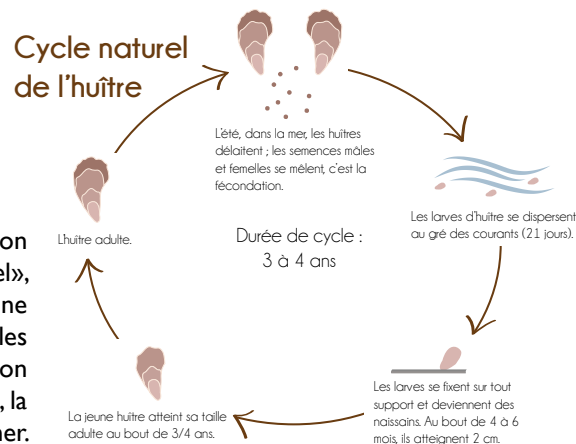
C'est quoi une huître née et élevée en mer ?

Aujourd'hui, la plupart des huîtres françaises naissent en éclosérie. Une majorité d'entre elles sont rendues stériles pour pouvoir être consommées toute l'année (huître triploïde). Ces huîtres produites en laboratoire puis élevées dans les bassins ostréicoles sont plus productives mais aussi bien plus fragiles aux maladies et aléas environnementaux.



Collecteurs pour le captage des larves

Pour des huîtres nées en mer, les larves d'huîtres naturellement présentes dans la mer sont captées à l'aide de supports appelés collecteurs. Il n'y a pas de manipulation génétique et les huîtres sont issues de leur milieu naturel.



L'association «Ostréiculteur traditionnel», regroupant une centaine d'ostréiculteurs sur les 7 bassins de production français, défend depuis les années 2000, la préservation des huîtres nées en mer.

Les avantages d'une huître née en mer

- Un produit 100% naturel
- Une diversité génétique qui permet des huîtres mieux adaptées à leur environnement et plus résistantes
- Des méthodes d'élevage traditionnelles où l'homme s'adapte à son milieu en limitant son impact
- Des ostréiculteurs autonomes et non dépendants des écloséries

Le cahier des charges Ostréiculture

Les ostréiculteurs traditionnels et Nature et Progrès se sont associés pour travailler sur un cahier des charges Nature et Progrès garantissant des huîtres nées et élevées en mer (estuaires et lagunes inclus). Il se base sur les principes et critères suivants :

Le respect des cycles naturels et du bien-être de l'huître



- Huîtres d'éclosérie, sélection génétique et triploïde interdits
- Limitation des sources de stress pour l'huître : transport, manipulations, densités encadrées
- Elevage dans des eaux de qualité¹

¹contrôlées par l'organisme habilité

Des méthodes d'élevage traditionnelles



- Captage naturel en mer des jeunes huîtres
- Méthodes d'élevage artificielles interdites (marées artificielles par exemple)
- Elevage sur le sol, en poches, en cages ou sur cordes

Un impact sur l'environnement limité



- Gestion et réduction des déchets
- Entretien des parcs à huîtres
- Choix écologiques et mécaniques pour le matériel, les bâtiments et le conditionnement

Une démarche globale

Les ostréiculteurs sous mention Nature et Progrès s'engagent pour l'ensemble de leur activité à respecter la charte et le cahier des charges. Cette démarche de qualité est globale, elle associe protection des ressources et du bien-être animal, respect de la qualité du produit ainsi que des critères sociaux et économiques.

Des pratiques plus vertueuses

Les professionnels sont dans une démarche d'amélioration permanente de leurs pratiques. Par exemple, le captage des naissains directement dans le bassin d'élevage est encouragé même s'il n'est, à ce jour, pas possible partout.