



COASTAL

Collaborative Land-Sea
Integration Platform

Shellfish farming in a globally sustainable system

Global consumer demand is shifting towards oysters with a higher meat content. These founded the reputation of Marennes-Oléron when salt marshes were converted into oyster fattening marshes between 1860 and 1960. Growing consumer demand, coupled with the extinction of the Portuguese species due to disease, pushed 1970s oyster farmers to prioritise quality over quantity. Demand for quality prompted some Marennes-Oléron producers to relocate their farms to other European locations with better potential for high meat content, such as Ireland and Portugal. Over time, these producers have gradually abandoned quality labels, such as IGP Marennes-Oléron, to focus on more commercial branding. While a Europe-wide market and production system satisfy global demand and are beneficial to companies whose setup allows them to take advantage of such a configuration, the more recent development of organic farming and direct sales places greater emphasis on the importance of a product's origins, specifically the environment in which it was grown. The business roadmap for the COASTAL project shows that Marennes-Oléron oyster farms can produce oysters with a high meat content, thus satisfying consumer demand, while at the same time keeping their production rooted in their local area. By harnessing the unique know-how of producers, the specific climate of the territory, and its spatialized trophic capacity, the foundations are there to achieve a more sustainable mode of shellfish farming, in synergy with other local environments and economic activities.

La conchyliculture dans un système globalement soutenable

La demande mondiale des consommateurs évolue vers des huîtres à haute teneur en chair. Ce type de produit a fait la renommée des huîtres de Marennes-Oléron grâce au travail de reconfiguration des marais salants en marais d'affinage ostréicole entre 1860 et 1960. L'explosion de la consommation et la disparition par maladie de l'huître portugaise ont conduit dans les années 1970 les professionnels à privilégier la quantité au détriment de la qualité. Un renouveau de la demande de qualité par les consommateurs a conduit certains producteurs de Marennes-Oléron à délocaliser leurs élevages dans des sites européens aux eaux plus riches, par exemple l'Irlande et le Portugal. Ces professionnels ont délaissé des labels de qualité comme l'IGP Marennes-Oléron au profit de marques d'entreprise. Cette européanisation du marché et de la production permet de satisfaire la demande globale et certaines entreprises engagées dans ces mutations. Cependant le développement du bio et de la vente directe obligent à reconsidérer l'importance du territoire d'élevage dans la plus-value apportée au produit. Ainsi, la feuille de route du projet Coastal stipule qu'un fort taux de chair issu d'élevages localisés sur le territoire peut satisfaire la demande de produits à haute teneur en chair et aussi la cohérence d'un métier et d'un produit ancré sur un territoire. Les savoir-faire des professionnels, les particularités physiques, biologiques et climatiques de ce territoire, la capacité trophique temporalisée et spatialisée, le partage de la ressource trophique optimisée et à la bonne densité, tous autorisent une redéfinition des conditions de la durabilité de la conchyliculture en englobant plusieurs environnements différents et plusieurs activités.

