

CONCOURS DES ÉCAILLERS Présélection au Championnat de France

SAMEDI 14 OCTOBRE 2023 à partir de 14h00
CITÉ DE L'HUÎTRE

A la Cité de l'Huître à Marennes, le Département de la Charente-Maritime organise avec le Comité National de la Conchyliculture et le Comité Régional de la Conchyliculture de la Charente-Maritime, un concours, en partenariat

Les deux premiers lauréats du concours d'écaillers Charente Maritime seront qualifiés pour le Championnat de France



Concours des meilleurs écaillers 2015 © Cité de l'Huître de l'Huître



Plateau de fruits de mer © Cité de l'Huître



Concours étudiant de la « Bourriche d'or Marennes Oléron » © Cité

LE DÉPARTEMENT DE LA CHARENTE-MARITIME

Un département où il fait bon vivre et séjourner toute l'année. Galoper dans les vignes, surfer sur les vagues, pédaler sur la plus longue voie cyclable de France avec l'océan en toile de fond, flâner à la plage, s'initier à la pêche ...Échappez-vous le temps d'un week-end, évadez-vous pour les vacances et prévoyez une pause culturelle, gastronomique ou détente ... tout un patrimoine naturel et culturel à voir et à revoir en famille, pour faire de la Charente Maritime votre préférence !

LA CITÉ DE L'HUÎTRE À MARENNES

Située le long du chenal de La Cayenne, entre marais et cabanes d'ostréiculteurs, la Cité de l'Huître vous ouvre les portes du monde ostréicole et vous emmène au cœur d'un métier, d'un territoire et d'un aménagement naturel d'exception.

Au programme de la visite : La Cité de l'Huître et la ferme ostréicole de la Cabane des Claires pour tout connaître sur l'huître : son histoire, sa culture, sa gastronomie ... Des animations originales sur le thème des marées, du métier d'ostréiculteur, du marais avec des initiations à l'ouverture des huîtres



La Cité de l'Huître © Cité de l'Huître



Pêche au carrelet sur le ponton © Cité de l'Huître



UN CONCOURS ÉCAILLERS

Un concours écaillers est un évènement regroupant de nombreux professionnels de l'écaillage. Mais qu'est-ce qu'un écailler ? Il s'agit d'un professionnel qui ouvre les huîtres rapidement et précisément, prépare les différents mollusques et coquillages. Il dresse également les plateaux de fruits de mer de façon esthétique et dans le respect de l'hygiène des produits. Il connaît parfaitement les différents produits de la mer et sait conseiller sa clientèle.

L'objectif d'un concours comme celui-ci est la mise en valeur du métier d'écailler, trop méconnu du grand public, que l'on retrouve à la fois dans la restauration et la poissonnerie.

Les écaillers sont de véritables artisans !

L'HISTOIRE DU CONCOURS DES ÉCAILLERS A LA CITE DE L'HUITRE

Créé en 2011, le concours des écaillers est devenu petit à petit l'évènement incontournable de la programmation culturelle de La Cité de l'Huître.

Ce concours est né de la volonté de promouvoir l'huître de Charente-Maritime, dont Marennes Oléron et d'apporter une reconnaissance aux écaillers, encore trop méconnus du public. Très rapidement, l'envie d'intégrer des étudiants à ce concours est arrivée !

Le but étant de mettre en lumière les différentes formations dispensées dans les écoles française des produits de la mer.

Chaque année, le concours des écaillers est un évènement à ne pas manquer ! Il ne réunit pas moins de 300 spectateurs par édition !

LE CHAMPIONNAT DE FRANCE DES ÉCAILLERS

En France, il existe déjà plusieurs concours d'écaillers dans différentes régions comme :

- La Bretagne
- La région Parisienne
- La Normandie
- La Charente-Maritime

Cependant jusqu'à ce jour, il n'existait aucune unité entre ces différents concours.

Désormais chaque Comité régional de la Conchyliculture devra organiser un concours des écaillers qui sera une présélection au Championnat de France des écaillers.

Il y a maintenant deux ans, le Comité National de la Conchyliculture, les différents Comités régionaux de la Conchyliculture, France écaille, l'UMIH, l'OPEF et de nombreux partenaires se sont unis pour organiser le Championnat de France des écaillers. Ce dernier comporte des phases régionales qualificatives, organisées par les CRC. Les deux vainqueurs de chaque région se qualifient pour la finale à Paris ou ailleurs

8 régions vont organiser un concours :

- Charente-Maritime
- Normandie
- Bretagne Nord
- Bretagne Sud
- Pays de Loire
- Arcachon-Aquitaine
- Méditerranée
- Ile de France

Quels sont les objectifs du Championnat de France des écaillers ?

A travers le championnat de France, les produits conchylicoles sont mis en avant par le savoir-faire des écaillers. Cet événement possède un double objectif. Le premier est de faire monter en compétence les écaillers et le second est d'augmenter la visibilité du métier et des coquillages auprès du grand public

LES PARTENAIRES

Pour ce concours nous retrouvons plusieurs partenaires et parties prenantes.

Le premier étant le Comité Régional de la Conchyliculture de Charente-Maritime. Chaque région (CRC) organise un concours régional. Les CRC fournissent une partie des produits pour le concours.

Le Comité National de la Conchyliculture coordonne l'organisation du Championnat de France, il soutient les CRC en subventionnant chaque concours régional.

COMITÉ
NATIONAL
DE LA
CONCHYLICULTURE



France écaille soutient le CNC et les CRC pour l'organisation du Championnat de France, il collabore à la sélection des partenaires, des candidats, sponsors et intervenants, sur demande des CRC.



L'OPEF (Organisation des Poissonniers Ecaillers de France) sera également présente sur ce concours, en fournissant une partie des produits pour le concours et en recensant toutes les poissonneries afin de les inviter à présenter des candidats. L'OPEF soutient chaque concours grâce à son réseau.



L'UMIH (Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie), communiquera sur l'évènement. Il recensera également tous les établissements travaillant les produits de la mer et les contactera afin de les inviter à présenter des candidats. Il pourra proposer des jurés si besoin et soutiendra le concours grâce à son réseau.



Concours des écaillers Présélection régionale Championnat de France

Samedi 14 octobre

Le concours est coorganisé avec le CRC (Comité Régional de la Conchyliculture).

Son objectif est la mise en valeur du métier d'écailler, trop méconnu du grand public, que l'on retrouve à la fois dans la restauration et la poissonnerie, mais aussi dans les dégustations ostréicoles.

Les produits

Tous les produits nécessaires aux deux concours sont des produits locaux offerts par différents partenaires.

Pour ce concours, nous pourront retrouver un maximum de produits locaux comme : les huîtres Charente-Maritime et les huîtres Marennes Oléron, ou encore les crevettes impériales des marais charentais.



DEROULEMENT DU CONCOURS

Cette année plusieurs nouveautés sont attendues ! Tant au niveau des épreuves qu'au niveau des critères de notations.

Nouvelle épreuve !

Cette année la grande nouveauté est l'épreuve théorique !

Les candidats auront 10 minutes pour répondre à 20 questions sur les savoir-faire et savoir-être en lien avec le métier d'écailler.

Epreuve d'ouverture d'huîtres : où rapidité et technicité sont de rigueur !

Les candidats devront ouvrir 36 huîtres creuses et 12 plates, en 20 minutes maximum !

Nouvelle notation !

Cette année les critères de notation évoluent, pour chaque huître conforme, le candidat gagnera 2 points, 0 point pour une huître blessée.

Cette année également une attention toute particulière sera portée aux règles d'hygiène. En cas de blessure, le candidat a l'**obligation** d'interrompre son épreuve pour arrêter le saignement par la mise en place d'un pansement **ET** d'un gant.

Le respect des règles d'hygiène peut désormais rapporter des points !

La note de vitesse sera évaluée par un jury constitué de professionnels issus de la filière conchylicole et de l'écaille.



© Yann Barrau



© Cité de l'Huître

Réalisation d'un plateau de fruits de mer : Une épreuve particulièrement propice à la créativité mais qui demande aussi une précision exemplaire ! L'épreuve durera 1h00 !

+ de produits

Chaque participant recevra gratuitement une marchandise identique, nécessaire à la réalisation de leur présentation, mais comportant obligatoirement 24 huîtres creuses fines n°3, 12 huîtres creuses spéciales n°3, 12 plates n°1, bulots bigorneaux, palourdes, vernis moyens, praires grosses, amandes moyennes, moules et oursins. Mais aussi un homard bleu, tourteaux, langoustines, crevettes et des crevettes grises.

Les participants pourront, à leur convenance, se servir de l'ensemble des éléments qui seront mis à leur disposition, comme la glace, les algues, le citron, des coquilles St Jacques, du feuillage

Les candidats devront travailler dans le respect des règles d'hygiène et de la sécurité ; ceux-ci seront évalués par les jurys tout au long de l'épreuve !

Cette année, une attention toute particulière sera apportée à la tenue vestimentaire des candidats ! Des points seront donnés pour bon respect de la tenue.

Concernant la notation, les jurés noteront les candidats sur :

- L'hygiène/posture
- L'esthétique
- Les huîtres, coquillages et crustacés

Concours des écaillers étudiants

En marge du concours pour la présélection au Championnat de France, nous organisons un concours pour les étudiants. Les élèves d'écoles de poissonnerie, d'aquaculture et de restauration réalisent comme leurs aînés des ouvertures d'huîtres et des plateaux de fruits de mer.

Participer à ce concours permet aux étudiants d'avoir une première expérience et gagner des contacts pour leur avenir. La participation à ce concours est un véritable plus sur un CV et pour débiter une carrière professionnelle.

Le premier lauréat de ce concours se verra attribuer le trophée du meilleur écailler étudiant Charente-Maritime

DEROULEMENT DU CONCOURS

Le concours est composé d'une épreuve théorique et de deux épreuves pratiques identiques à celles des professionnels :

Tous les produits nécessaires à la réalisation de ces plateaux sont des produits offerts par différents partenaires.



Epreuve théorique : la spécificité Marennes Oléron

La veille du championnat, le **vendredi 14 octobre à partir de 9h**, les étudiants seront formés et testés sur leurs connaissances générales de l'huître Marennes Oléron.

Cette épreuve sera jugée par des membres du Groupement Qualité Huîtres Marennes Oléron, qui décerneront aux candidats ayant obtenu une note supérieure à 10, un diplôme.

Parallèlement aux épreuves des professionnels, les étudiants à leur tour participeront le **Samedi 15 octobre** à une:

Epreuve d'ouverture d'huîtres : où rapidité et technicité sont de rigueur !

Le temps imparti pour cette épreuve sera de 10 minutes maximum.

Ouverture de 30 huîtres creuses, le plus rapidement possible et dans l'intégrité du produit (chair et coquilles)

Le départ de l'épreuve se fait huître et couteau en main, l'arrêt du temps se fait après la pause de la dernière huître (le candidat lève la main et dit stop).



Pour chaque huître le candidat gagnera 2 points, 0 point pour une huître blessée.

Durant toute l'épreuve, chaque concurrent est placé sous la surveillance d'un chronométreur et le contrôle du président du Jury dont les décisions sont sans appel.

Réalisation d'un plateau de fruits de mer : Une épreuve particulièrement propice à la créativité mais qui demande aussi une précision exemplaire !

Les étudiants auront 30 minutes pour dresser un plateau de fruits de mer comportant pas moins de 65 pièces de coquillages et crustacés !

Ils seront jugés sur l'originalité et l'esthétique mais également sur la qualité d'ouverture et de découpage.

Retour sur les lauréats de 2022

Chez les professionnels

1. **Benjamin GILARD – Le Tout du Cru (17)**
2. **Gwenaël LAVILLE – Poissonnerie LAVILLE (24)**
3. **Jen-Marc BONNEFON – Boutique Gillardeau (17)**

Chez les étudiants

1. **Mattéo BROCARD - CFA Médéric Paris-Rungis**
2. **Nathan RAGONNAUD – Lycée de la mer à Bourcefranc**
3. **Elliott PILO – Lycée de la mer à Bourcefranc**

INFORMATIONS PRATIQUES

CONTACTS

Aline Pauwels : 06.34.66.29.03 - aline.pauwels@cite-huitre.com

ACCES

La Cité de l'Huître : Chenal de la Cayenne, 17 320 MARENNES

Pour venir à la Cité de l'Huître, prendre la direction « Île d'Oléron » jusqu'à Marennes puis suivre la signalisation locale.

À l'entrée du chenal de la Cayenne, continuer sur 2,5 km pour arriver à la Cité de l'Huître.