

Irish Oysters – Market Update

Richard Donnelly

April 2023



An Roinn Talmhaíochta,
Bia agus Mara
Department of Agriculture,
Food and the Marine



EUROPEAN UNION

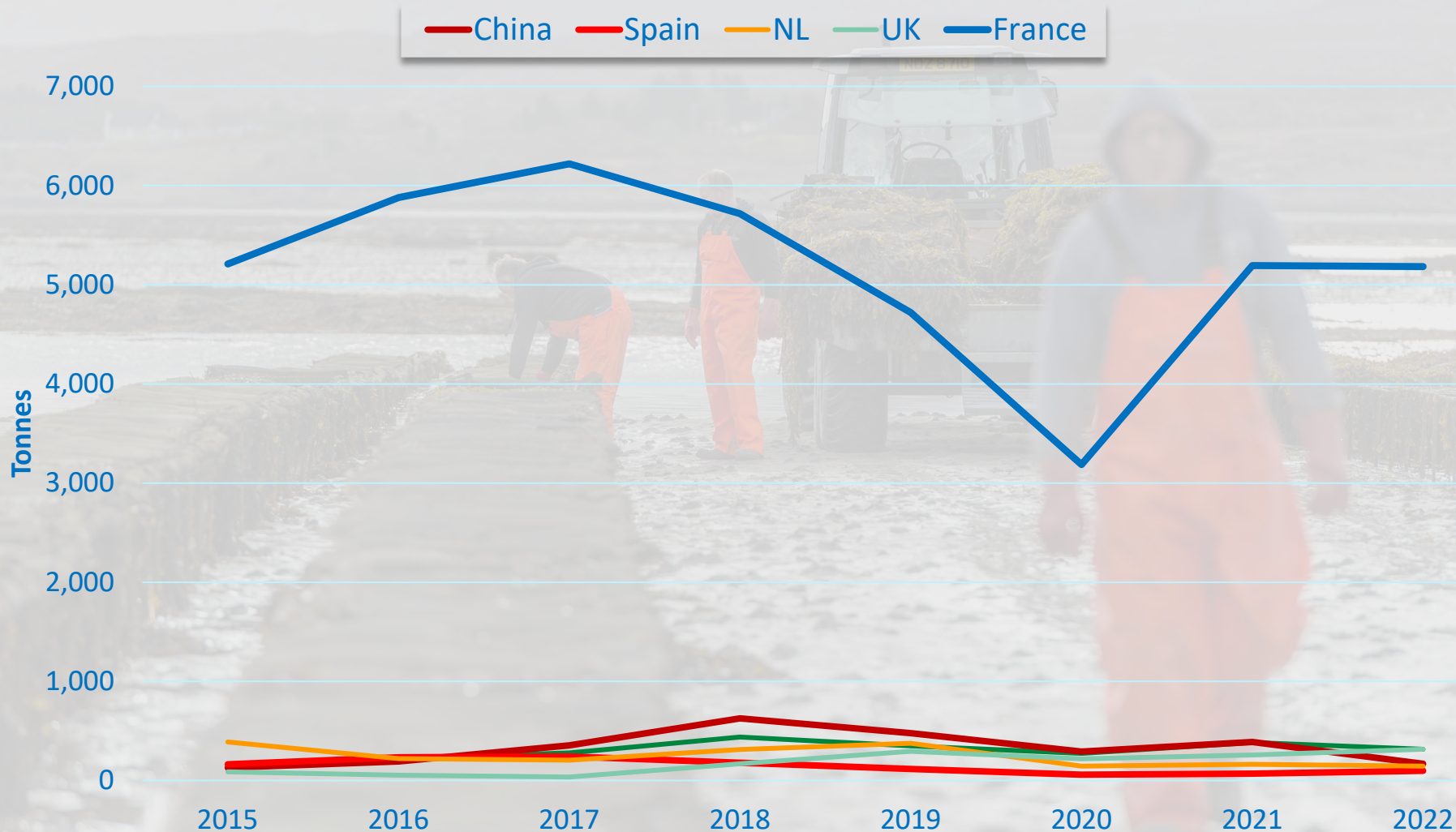
This measure is part-financed
by the European Maritime
and Fisheries Fund



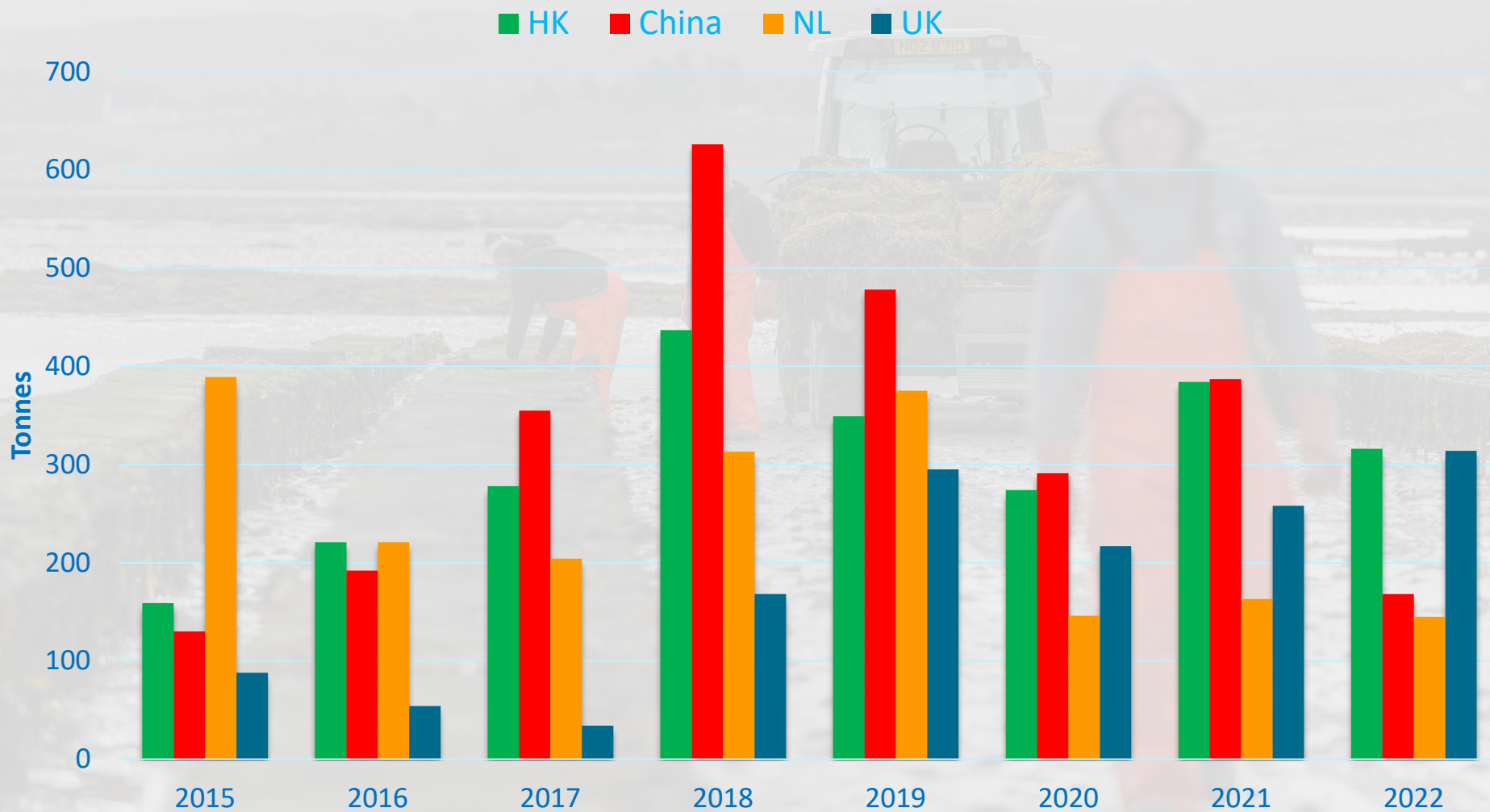
Irish Oyster Exports 2013-2022



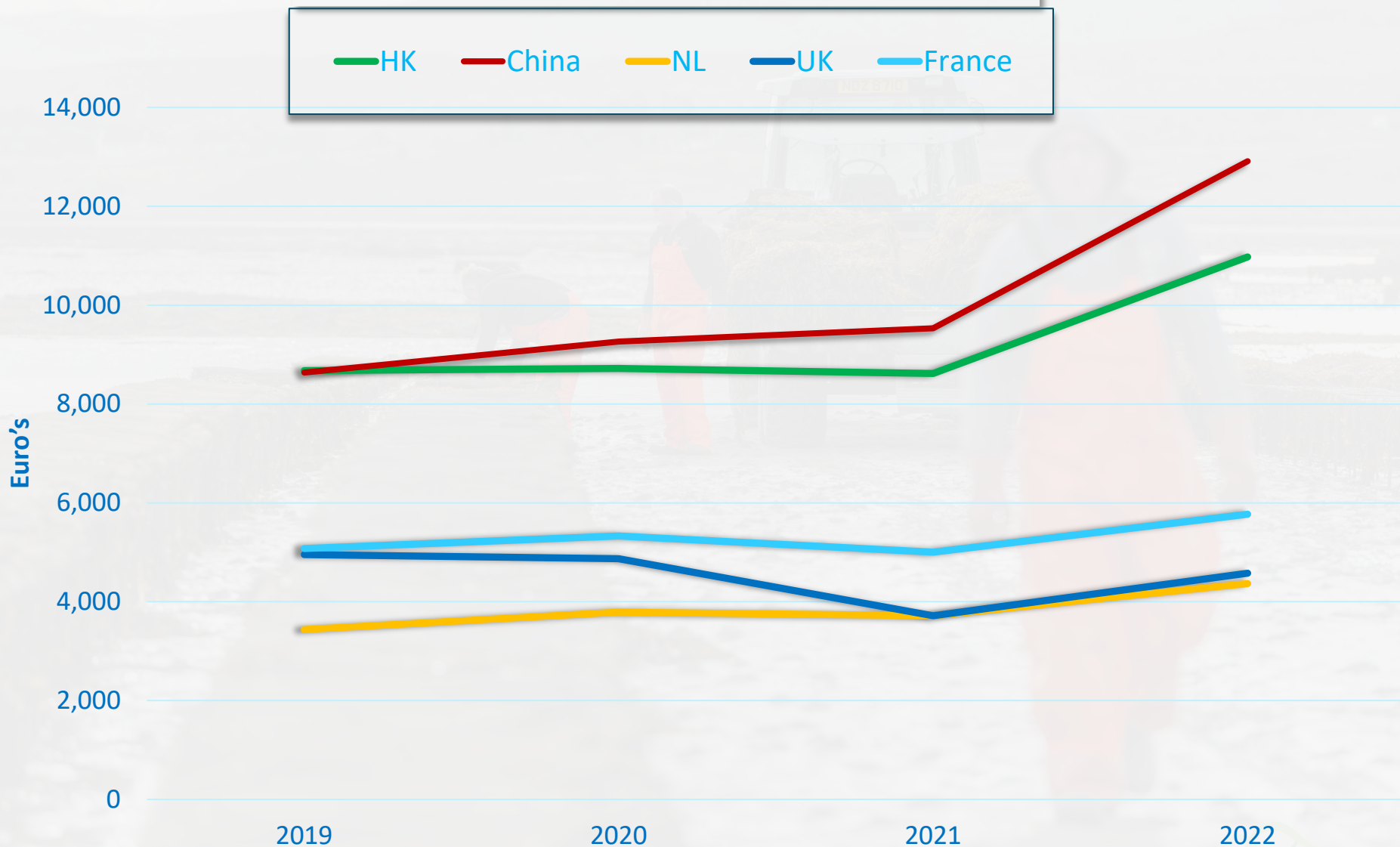
Export Volume from Ireland 2015-2022



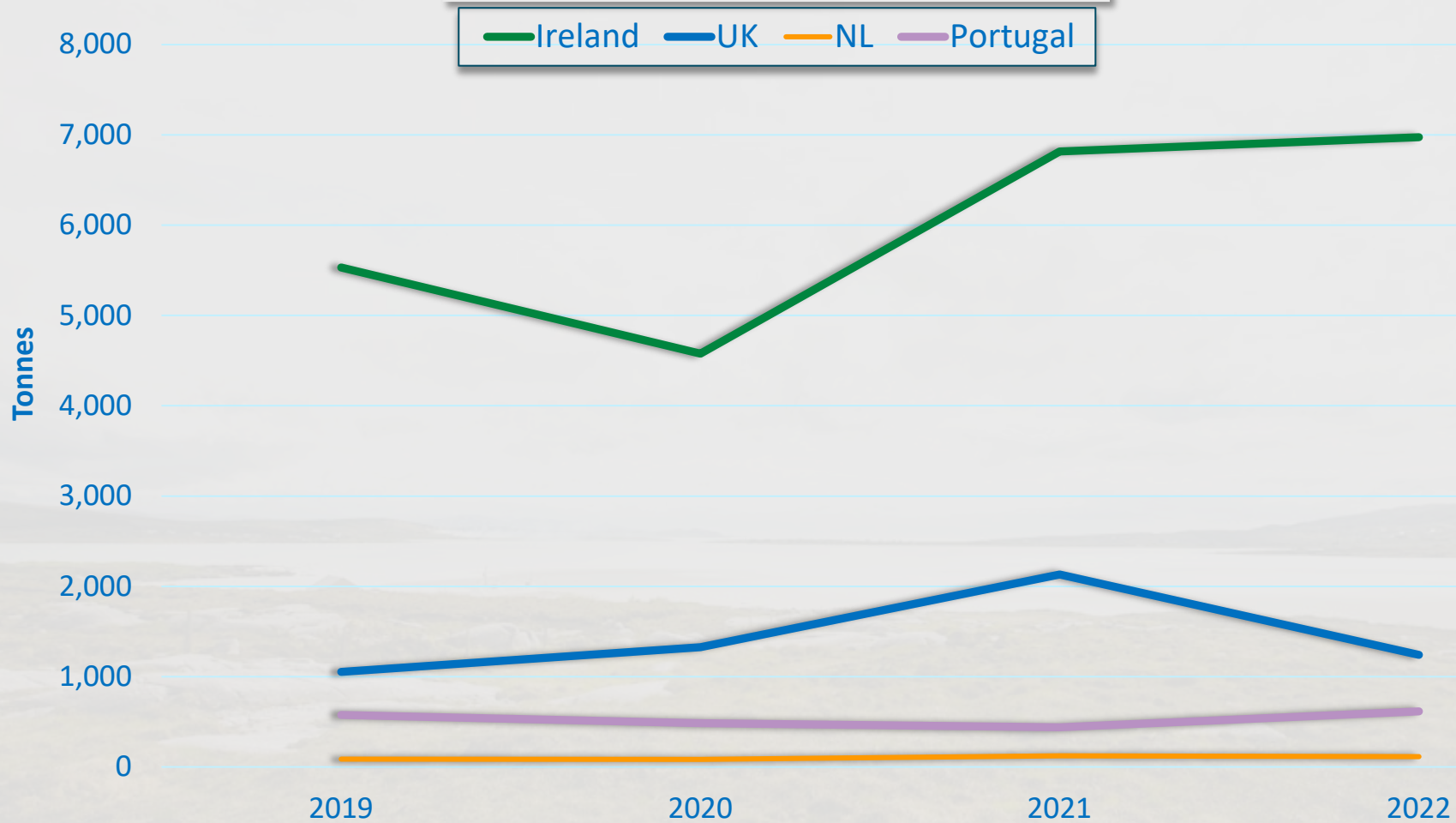
Export Volume from Ireland 2015-2022



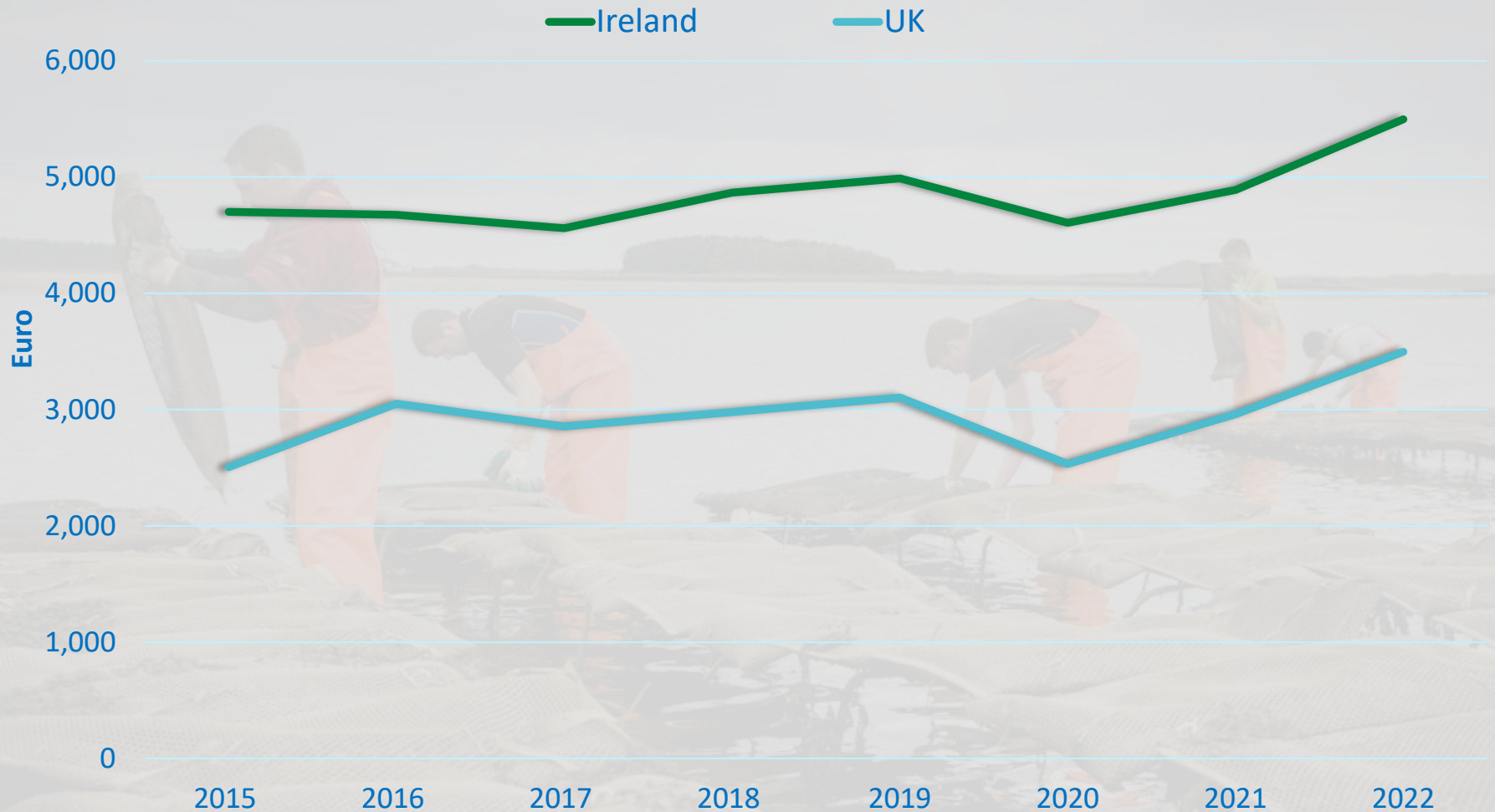
Export Price from Ireland 2019-2022



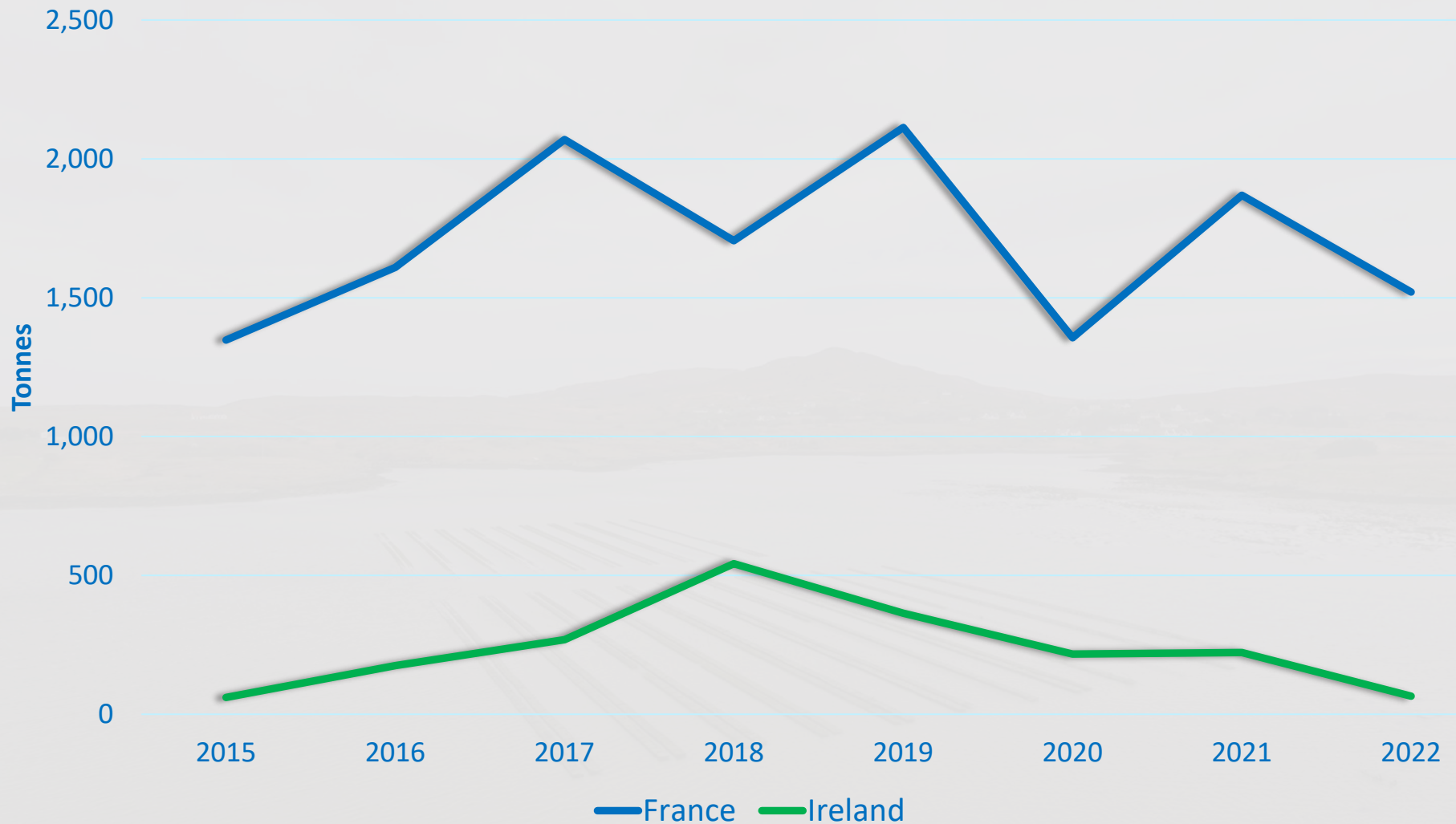
Imports to France 2019-2022



Import Price to France 2015-2022



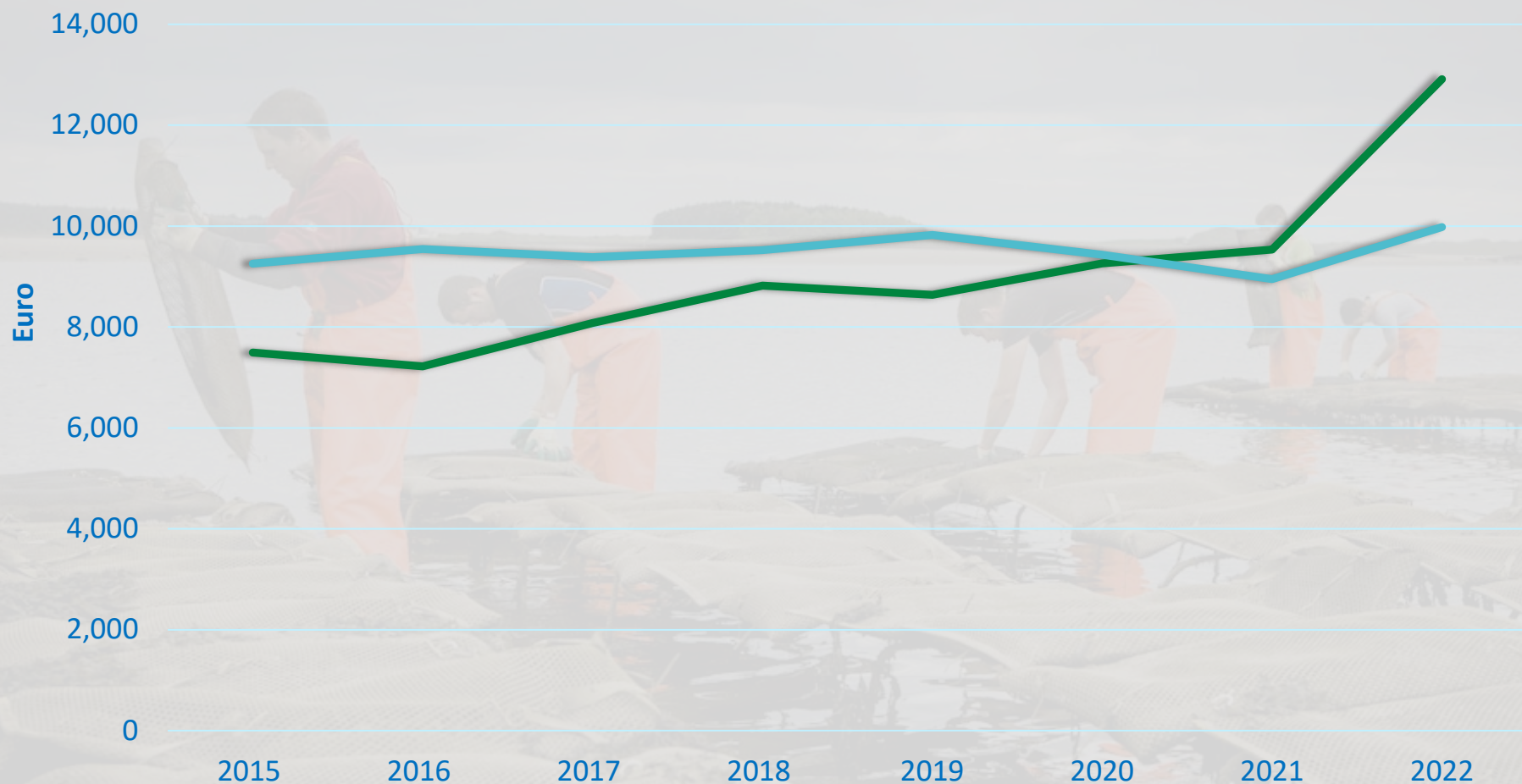
Imports of Fresh Oysters to China 2015-2022



Export Price to China 2015-2022

— Ireland

— France



Rungis Wholesale Market Prices

Product	2017	2018	2019	2020	2021
Pacific cupped oyster size M3/Special oyster	€8,700	€8,700	€8,700	€8,600	€9,500
Pacific cupped oyster size G2/Special oyster	€8,500	€8,500	€8,500	€8,000	€9,200
Pacific cupped oyster size G2/ Thin oyster	€8,000	€8,000	€8,000	€7,600	€8,600
Pacific cupped oyster size G2/Special oyster refined in "claire" ("Spéciale de claire")	€6,300	€6,300	€6,300	€5,900	€6,200

Retail Market Prices

	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020
Price (EUR/kg)	€6.30	€7.20	€7.80	€7.60	€8.00	€7.40	€7.30	€7.30	€7.30	€7.10	€7.00

Large-scale retail price (average, minimum, maximum, EUR/kg) for the different categories of PGI and Label Rouge - size 3 (2020/2021)

	Min price	Average	Max price
PGI –« Fines de claires »	€4.99	€6.94	€9.90
PGI –« Spéciales de claires »	€5.54	€7.44	€9.25
Label Rouge –« Fines de claires vertes »	€6.47	€8.44	€11.98
Label Rouge –« Pousses en claires »	€12.50	€14.67	€18.50

Gillardeau



gillardeau@speciales-gillardeau.fr
ATTENTION : pendant les périodes chaudes de l'été, le goût de l'oignon peut être plus prononcé.
Cela n'altère en rien la qualité, la fraîcheur et le goût de l'huître.

gillardeau.fr

une odeur désagréable.
pour faire disparaître l'odeur.



SPÉCIALE

L'incontournable!

UNE EXCEPTION...

Référence incontournable des étals et des plateaux de fruits de mer, cette huître classique doit sa qualité, en partie, à une croissance lente et harmonieuse en pleine mer. Au final, la Spéciale révèle des saveurs équilibrées et iodées et un croquant aux notes de noisette, irrésistiblement craquant !

... A PARTAGER

La douceur de la Spéciale séduira aussi bien les novices, y compris les enfants curieux de la goûter, que les initiés. Une huître adaptée à tous les palais !

NOTES DE GOÛT

GENÉREUSES / GOÛT NOISETTE

QUANTITÉ DE CHAIR

14 À 16% DU POIDS

CROISSANCE

3 ANS EN MER

SAISONNALITÉ

TOUTE L'ANNÉE

PRODUCTEURS SÉLECTIONNÉS



ACHETER EN LIGNE



H
U
I
T
R
E
S

SPÉCIALE
CALIBRE 1-2-3
PRODUCTEURS SÉLECTIONNÉS
CROISSANCE 36 MOIS EN MER
DAVID HERVÉ OSTRÉICULTEUR

QUANTITÉ CHAIR
14 À 18%
DU POIDS





Amélie

MAISON D'HUÎTRES



Ostra Regal

The Gold Selection



✓ UNIQUE VARIETY OF OYSTERS IN STOCK ✓ DAILY FRESH DELIVERY COOPERATION OF OYSTERFARMERS



WORLD
OF
OYSTERS

English

OYSTERS

DELIVERY

ABOUT US

SPECIALS

JOB

CONTACT



[home](#) / [samplebox](#)

SAMPLEBOX

Future of the market!

