



UN PEU D'HISTOIRE

L'Huître (*Crassostrea Gigas*) est un **mollusque bivalve** (coquille constituée de deux parties distinctes) de la **famille des Ostreidae**. Les huîtres sont apparues il y a plus de 180 millions d'années. A l'époque les grecs appréciaient les huîtres pour leurs soit disant vertues aphrodisiaques mais ils utilisaient aussi leur coquille comme bulletin de vote, ils y gravaient le nom de l'homme politique qu'ils souhaitaient bannir de la Cité, ce qui donnera plus tard le terme ostracisme. C'est à partir du XVIIème siècle que se développe la culture des huîtres en France mais ce n'est qu'au XVIIIème siècle que l'**ostréiculture moderne** naîtra.

Aujourd'hui ce coquillage est apprécié pendant les périodes de fête mais peut se déguster toute l'année.

Répartition et pêche

En France, les sites de production se trouvent au bord du littoral : Manche, Atlantique, Méditerranée.

Dans le monde l'huître est cultivée en Chine, en Amérique et en Europe.

Technique d'élevage

Il existe plusieurs techniques d'élevage qui sont différentes selon l'environnement, le bassin ostréicole, les traditions, les huîtres et le profil de l'estran (portion de côte découverte par les marées).

L'ostréiculture actuelle dénombre **trois techniques d'élevage** principales :

- **En surélevé** : Elevage des huîtres sur des structures (tables, cadres).
- **En suspension** : Installées dans des pearl-net ou dans des lanternes, qui sont suspendues à des tables d'élevage, les huîtres sont en immersion permanente.
- **Au sol émergent** : les huîtres sont semées dans des zones découvrant à basse mer (sur l'estran). La récolte se fait ensuite par dragage.
- **Au sol en eau profonde** : Les huîtres sont immergées totalement dans des cages et ne touchent pas le sol.



LA BIOLOGIE

L'Huître est présente dans les eaux qui dépassent les 10°C et elle produit ses gamètes lorsque l'eau atteint les 18°C.

L'Huître a une forme d'**hermaphroditisme** successif c'est-à-dire, qu'elle est tour à tour mâle et femelle au fur et à mesure de sa croissance.

L'Huître se reproduit une ou plusieurs fois durant l'été, c'est à cette période que l'huître devient laiteuse.

Les **deux principales variétés** d'huîtres sont l'**Ostrea Edulis** (plate) et la **Crassostrea gigas** (creuse).

L'Huître creuse est **ovipare** (expulse ses œufs non fécondés dans le milieu marin) et **planctonophage** (se nourrit de planctons).

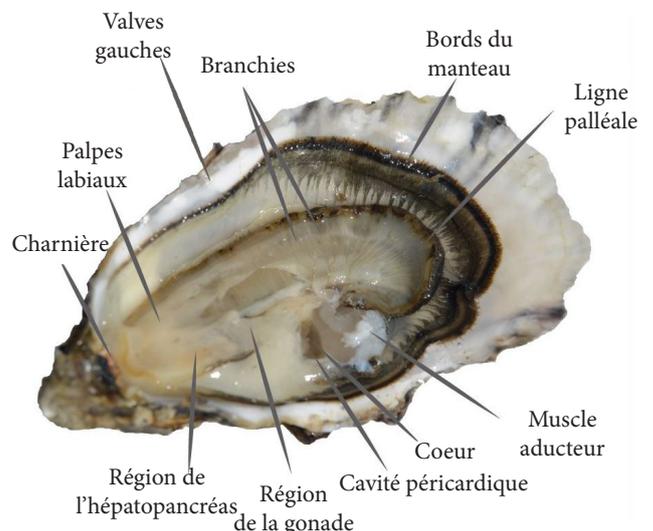
C'est également un **coquillage filtreur** comme tout les bivalves.

L'huître plate est **vivipare** (la fécondation des œufs s'effectue à l'abri de la coquille)

Les **principaux prédateurs** de l'Huître sont l'étoile de mer, la daurade, le bigorneau-perceur et l'huître-pie.

L'Huître **pompe l'eau de mer** pour capter les particules nécessaires à son alimentation et l'oxygène nécessaire à sa respiration.

ANATOMIE DE L'HUÎTRE



EN QUELQUES CHIFFRES...

5 300 000 t

Production mondiale /an

130 000 t

Production en France/an

7,4€/kilo

Prix au kilo en France
d'une bourriche

25 415 t

D'huîtres achetées par
les ménages Français

2 654

Producteurs d'huîtres
en France

93 000 t

Production européenne/an

630 M

C.A que rapporte
l'ostréiculture en France

188 326€

Somme dépensée par
les ménages Français

100 gr

Huître crue = 81 KCAL



Il existe une menace majeure sur les huîtres:

- L'Herpes de l'huître : est associé à de forte mortalité de l'espèce et à l'absence apparente de spécificité des hôtes chez les bivalves et la perte de plusieurs fonctions génétiques.
- En 2008, ce virus a frappé presque 75% des naissains d'huître de l'étang de Thau en méditerranée.

2 Espèces d'Huîtres

On compte une bonne centaine d'espèces d'huîtres à travers le monde.
En eau salée, douce ou saumâtre.
On recense 2 espèces majeures d'huîtres :

Ostrea Edulis (huître plate)

Huître indigène
originelle des
côtes françaises
On la retrouve de
nos jours
principalement
en Bretagne.



Crassostrea Gigas (huître creuse japonaise)

Appelée
huître creuse,
elle correspond
à l'espèce
la plus cultivée
en France.



TRUCS ET ASTUCES

Astuce pour bien ouvrir une Huître

Commencez toujours par bien caler l'huître au creux de votre main à l'aide d'un torchon.

- 1/ Placez votre pouce à environ 1 cm du bout de la lame
- 2/ Introduisez la lame aux deux tiers de l'huître à partir de la charnière : c'est là que se trouve le muscle
- 3/ Coupez le muscle
- 4/ Soulevez la coquille supérieure et détachez là

La grille officielle définissant les **6 calibres**

N° 0 plus de 150 g N° 3 de 66 à 85 g
N° 1 de 121 à 150 g N° 4 de 46 à 65 g
N° 2 de 86 à 110 g N° 5 de 30 à 45 g



Plus le numéro est petit,
plus la taille de l'huître est importante

Quand et comment la déguster ?

Toute l'année

NOS COUPS DE COEUR DU MOMENT

À DÉCOUVRIR DANS NOS RESTAURANTS

Fines de Claire n°2, Marennes D'Oléron, Maison Fonteneau
Pousse en Claire n°2, Label Rouge, Maison Fonteneau
Huîtres spéciales n°2, Maison Gillardeau

Les huîtres se dégustent **crues** avec en accompagnement
un filet de jus de citron ou une sauce échalotte.
Ou bien **chaudes** pochées, à la vapeur, gratinées au four,
en potage, sur la braise et même en brochette ou en friture.

Le **vin blanc** accompagne à merveille **les huîtres crues** :
Riesling, Chablis, Muscadet, vins blancs de Loire