

FICHE TECHNIQUE

LES HUITRESDESCRIPTION - HISTORIQUE

L'huître est un **mollusque** marin, classé dans la famille des *lamellibranches bivalves*. Bien qu'elle soit connue depuis l'antiquité (les Grecs et les Romains la consommaient déjà), elle fait aujourd'hui l'objet d'un élevage, appelé **l'ostréiculture**, qui permet de présenter des garanties d'hygiène.

Pour l'anecdote, c'est en 1868 qu'un bateau portugais dû jeter sa cargaison d'huîtres creuses dans l'estuaire de la Gironde, en raison d'une tempête. Elles se développèrent donc dans ces régions durant environ un siècle, après lequel elles furent décimées par un parasite ; elles furent remplacées par celles du Japon. La France est aujourd'hui le premier producteur d'Europe, avec 2 espèces comestibles :

- **L'huître plate (1): sauvage** (*Ostrea Edulis*)
- **L'huître creuse (2) : implantée** (*Crassostrea Gigas*)

ÉLEVAGE

Une huître est capable de produire 1,5 million d'œufs, trois fois par an... Du travail en perspective pour les éleveurs ! La production des huîtres comprend plusieurs étapes, détaillées ci-dessous :

- **Le captage des larves** : les larves (ou naissains) recherchent un endroit où se fixer. L'ostréiculteur propose des supports appelés collecteurs ; ces collecteurs peuvent prendre différentes formes (tuiles romaines, tubes cannelés, ardoises,...). Tout collecteur est bon, pourvu que sa surface soit propre. Le collecteur le plus utilisé est la tuile romaine.
Pendant 9 mois, l'éleveur laissera le naissain se fixer et grandir sur son support, pour atteindre la taille de 2 à 3 centimètres (200 fois la taille de la larve).

- **Le ½ élevage** : Les coquillages sont ensuite placés dans des parcs d'élevage, enceintes closes remplies d'eau de mer, dans lesquelles les huîtres peuvent se développer sans s'égarer.

L'huître entame sa croissance en tant que coquillage, et au terme des 9 mois de cette étape, elle sera transférée en vue de son élevage final, dans des emplacements qui peuvent varier selon :

- la situation géographique,
 - la tradition de culture,
 - les caractéristiques des fonds marins à l'endroit où les huîtres seront élevées.
- **Le détroquage** : c'est l'étape qui consiste à décrocher les petits coquillages formés de leur collecteur.

- **L'élevage** : Durant celui-ci, l'huître va atteindre sa taille adulte ; l'élevage peut prendre de 18 à 30 mois selon le type de produit fini recherché, et se dérouler selon trois méthodes :
 - En eaux profondes (idéal lorsque la place est insuffisante sur la côte)
 - Sur table (technique très efficace contre les fortes houles et les courants)
 - sur cordes (utilisé exclusivement lorsque les marées sont inexistantes ou nulles)
- **Le dégorgeage** : est l'opération suivante, qui consiste à placer les huîtres dans des caisses, ou des sites naturels, pour leur permettre de se débarrasser du sable ou de toutes autres impuretés. Cette étape dure 48 heures ;
- **L'affinage** : est la dernière étape du processus d'élevage des huîtres. Il va durer de 1 à 6 mois, dans des bassins d'eau claire, dans lesquels les huîtres seront constamment immergées. Cette dernière étape avant la commercialisation a pour but d'engraisser les huîtres, d'améliorer leur goût, leur conférer une couleur verte. Cette coloration verdâtre est apportée par la présence dans l'eau d'affinage d'une algue microscopique, appelée la **navicule bleue**, dont les huîtres se nourrissent.

VARIETES

Nous avons vu plus haut que les huîtres françaises se répartissent en deux catégories : les **plates** (10% de la production, plus rares et plus chères) et les **creuses** (90% de la production, élevage);

En voici les variétés :

| Huîtres plates | Huîtres creuses |
|---|---|
| La Belon (Bretagne) | La Claire (Île d'Oléron, Marennes)(1 mois aff.) |
| La Gravette d'Arcachon (Bassin d'Arcachon) | La Fine de Claire (2 mois aff.) |
| La plate de Marennes (Île d'Oléron, Marennes) | La Spéciale de Claire (6 mois aff.) |
| La Bouzigue (étang de Thau, près de Sète) | La Côte Bleue (Bassin de Thau) |
| | L'huître de Pleine Mer (Bretagne, Normandie) |
| | La Gigas (Bassin d'Arcachon) |

CLASSIFICATION

En fonction de leur taille et de leur poids, les huîtres sont commercialisées selon une nomenclature de chiffres pour les plates, et de lettres pour les creuses

| Huîtres plates | | Huîtres creuses | |
|-----------------------|-----------------------------|------------------------|-----------------------------|
| Catégorie | Poids unitaire (grs) | Catégorie | Poids unitaire (grs) |
| 000 | 100 - 120 | TG | 110 et + |
| 00 | 90 -100 | G | 80 -110 |
| 0 | 80 | M | 50 -80 |
| 1 | 70 | M3 | 65 -80 |
| 2 | 60 | M4 | 50 -65 |
| 3 | 50 | P | 30 - 50 |
| 4 | 40 | P5 | 40 -50 |
| 5 | 30 | P6 | 30 -40 |
| 6 | 20 | | |

AUTRES PAYS PRODUCTEURS

La Chine domine largement le marché mondial de l'huître avec 80% de la production. Elle est suivie par la Corée du Sud, le Japon et les Etats-Unis. La France n'arrive qu'ensuite mais se situe le premier des pays européens, tout proche de la production américaine. La France consomme la majeure partie de sa production, à part quelques exportations, notamment vers l'Italie. De même, elle importe également très peu, hormis un peu depuis l'Irlande.

- **Chine** : c'est effectivement le premier producteur mondial qui a, en grande partie, profité des espèces françaises pour les développer chez elle, à l'image des *Fines de Claire*, des *Gillardeau* ou des *Saint-Vaast*. Si elles peuvent se manger à la méthode française, elles servent aussi beaucoup dans la préparation des sauces.
- **Corée du Sud** : sur les côtes sud de la Corée du Sud, autour de Busan, les restaurants proposent leur spécialité d'huîtres du pays. Généreuses en bouche, elles se consomment crues ou grillées, mais aussi en soupe ou en pancake. Elles s'achètent entre l'équivalent de 15 à 20 euros la douzaine, assez cher pour le prix d'un repas coréen.
- **Japon** : c'est la *Crassostrea Gigas* qui se cultive dans ce pays du soleil levant. Elle a d'ailleurs été importée en France afin d'y être cultivée lors de la disparition de l'espèce portugaise dans ses eaux.
- **Amérique** : l'huître de Virginie est la digne représentative de ce continent. Cette variété creuse est une espèce indigène que l'on peut croiser sous de multiples noms tels que *Pine Island* ou *Pugwash*.
- **Australie** : sont principalement élevées les huîtres creuses du Pacifique, l'huître plate indigène, la nordique ou encore l'huître de *Backlip*. Cependant, il est également possible d'y trouver l'huître de Sydney dont la production a diminué dans les années 80.
- **Irlande** : le très réputé Connemara, à l'ouest de l'Irlande, propose des huîtres fortes, au goût très prononcé. Réputée pour les spécialistes, il n'est pas étonnant que la quasi-seule importation française provienne de ce pays.
- **Canada** : *Beausoleil* (ferme), *Blue Point* (salée, ferme et charnue) et *Bras d'Or* (plus sucrée et moins salée) sur la côte Est. *Deer Creek* (de petit calibre à la saveur fraîche, salée et croustillante), *Gold Creek* (chair pleine, ferme et croustillante, saveur salée) et *Baie Fanny* (très salée et sucrée, avec une finale prononcée de concombre) sur la côte Ouest. Le Canada recèle de multiples espèces d'huîtres à découvrir
- **Nouvelle Zélande** : c'est dans la ville de Bluff que se tient chaque année un festival autour de l'huître. Appelée *Sinuata* ou *Luteria*, cette espèce y est largement consommée.
- **Portugal** : l'huître portugaise est, en fait, la *crassostrea angulata* qui s'est retrouvée parmi les espèces françaises, dans le bassin d'Arcachon, après qu'un navire ait rejeté sa cargaison, lors d'une tempête. Par contre, suite à la maladie, elle est disparue en France, depuis les années 70. Au Portugal, la production se situe autour de 1.000 tonnes par an, soit moins de 1% de la France.

REMARQUES

- Autrefois, il était déconseillé de se procurer ces coquillages en dehors des mois « en 'R' » (les mois estivaux), car les conditions de stockage, et de transport réfrigéré ne permettaient pas d'en garantir la fraîcheur. Ces techniques étant actuellement maîtrisées, L'huître aujourd'hui, peut se consommer toute l'année.
- La laitance (liquide blanchâtre) présente dans l'huître en période de ponte (de mai à août) ne représente pas un défaut, ou un danger pour qui consomme cette huître ; la laitance ne provoque pas non plus, de changement dans les qualités gustatives du mollusque.
- Anglais : OYSTER(S) Néerlandais : OESTER(S) Espagnol : OSTRA(S)
- Les huîtres se serviront idéalement accompagnées d'une tranche de pain de seigle beurrée, à laquelle on joint une tranche de pain blanc ; le tout écroûté, et coupé en triangle...
- Les garnitures classiques des huîtres sont : Pain beurré, citron, poivre du moulin, vinaigre de vin à l'échalote, et rince-doigts.
- La fourchette à huîtres est la seule fourchette que l'on placera à droite de l'assiette de base.