



# L'huître

Nom commun : huître comestible

Nom scientifique : *Ostrea edulis*

Famille : ostréidés

Ordre : bivalves

Classe : mollusques

## Comment la reconnaître ?

L'huître comestible est une huître plate de forme arrondie très variable. Les deux valves sont différentes ; l'inférieure, appelée aussi valve gauche, est creuse et très sculptée avec un aspect feuilleté dû à des ondulations irrégulières alors que la supérieure, valve droite, est plate et plus légèrement sculptée. C'est par la valve inférieure que l'huître s'accroche

au rocher. Le bord des deux valves est souvent crénelé ; la charnière est sans dents et le ligament est interne. L'huître comestible n'a qu'une seule insertion musculaire et son périostacum est très mince.

## Reproduction

L'huître comestible a la particularité de changer de sexe durant toute sa vie en fonction de la température de l'eau où elle vit et selon les ressources alimentaires du milieu. Ainsi

chaque année, lorsque la température avoisine les 20 °C, l'huître devient femelle et la fécondation a lieu l'été ; elle pond environ un million d'œufs qui seront fécondés à l'intérieur de la cavité branchiale et qui y resteront une ou deux semaines avant d'éclore et devenir des larves véligères. Celles-ci vont se déplacer dans l'eau chargée de plancton durant 10 ou 20 jours avant de se fixer aux rochers, aux algues ou à tout obstacle comme un pieu par exemple. Les larves forment alors des naissains.



## Comportement

L'huître comestible vit en bancs naturels plus ou moins denses depuis l'eau peu profonde jusqu'à 80 m de profondeur sur des fonds solides. Il arrive cependant qu'on la trouve hors de l'eau à marée basse. Le littoral type préféré par cette huître a un profil en pente douce ou presque plat.

## Comment l'appelle-t-on en France ?

Huître sauvage à l'état naturel, mais, s'il s'agit de l'huître plate d'élevage, on lui donne souvent le nom de la région où elle est mise en parc ; ainsi on l'appelle belon, marenne, bouzigue, etc. Au Pays basque son nom le plus courant est ostria.

## Et dans les autres pays ?

Auster (Allemagne) ; oyster (Angleterre) ; ostion (Espagne) ; ostrica (Italie) ; ostra (Portugal).

## Robe

La coloration externe des deux valves varie légèrement selon son habitat, mais elle est le plus souvent gris-brun. Il arrive aussi qu'elle soit d'apparence gris verdâtre à cause de micro-algues qui se fixent sur les deux valves dans certaines eaux. En revanche les faces intérieures sont nacrées.



**Croissance**

La reproduction naturelle des huîtres plates est très fragile car des variations trop brutales de température ou de salinité déciment les larves qui mesurent un ou deux dixièmes de millimètre. Sur 1 million de larves écloses, seules 5 ou 6 individus atteindront l'âge adulte, c'est-à-dire entre 4 et 8 ans ; leur durée de vie moyenne est de 25 ans, âge où elles peuvent atteindre 10 cm de longueur. Certaines huîtres plates parviendraient à 30 ans.

**Alimentation**

L'huître comestible ou plate se nourrit essentiellement de micro-organismes planctoniques ou benthiques en suspension dans l'eau. Elle retient ces micro-organismes avec ses filaments branchiaux qui les enrobent de mucus et les portent ensuite à la bouche pour être digérés. Sa nourriture est donc composée

de protozoaires variés et de diatomées, dont une, la navicule bleue, donne à sa chair une couleur verdâtre. Celle-ci est surtout propre aux huîtres de la région de Marennes.

**Gastronomie**

La chair de l'huître est très estimée et recherchée, surtout en France, le plus grand pays consommateur de ce coquillage. Cependant même si la chair de l'huître sauvage de pleine mer est la plus délicate, les amateurs consomment surtout des huîtres de parc. L'huître se mange crue, chaude ou gratinée et la meilleure période pour la déguster commence en septembre et se prolonge jusqu'en mars, époque où la chair n'est pas grasse.

**Des espèces différentes**

On trouve chez les écaillers de nombreuses appellations d'huîtres ; mais en fait, il n'y a

que deux sortes d'huîtres commercialisées : la plate, *Ostrea edulis*, qui est ovovivipare, et la portugaise, *Crassostrea*, ovipare. Ces deux espèces changent souvent d'aspect à cause de la nourriture du milieu où elles vivent, librement ou en parc ; il existe une troisième espèce sur nos côtes, le pied-de-cheval, qui est

en réalité *Ostrea edulis* qui vit en pleine eau surtout dans la zone maritime de Cancale et qui atteint une taille exceptionnelle de plus de 20 cm. En revanche, on dénombre de par le monde une centaine d'espèces d'huîtres, dont les pycnodontes qui ont des coquilles à chambres crayeuses et vacuolaires comme de la mie de pain.





## Où vit-elle ?



### Où la trouver à l'état naturel ?

L'huître plate a besoin d'eau limpide et l'apparition de vase la fait disparaître ; elle a également besoin de fonds solides, comme des rochers ou des plaques rocheuses sur lesquels elle se fixe très jeune. Les gisements naturels, ou crassats, se trouvent en pleine eau, et à la côte zéro des cartes marines ; on les découvre lors des marées basses à gros coefficient. Cependant pour les trouver plus facilement, il faut prospecter les eaux plus ou moins saumâtres des estuaires, même celles à très

faible salinité, là où la température des eaux est relativement élevée ce qui entraîne aussi une forte concentration de plancton.

### Ses prédateurs

On peut dire sans se tromper que l'homme est le plus grand prédateur de l'huître plate. On a créé l'ostréiculture pour satisfaire sa consommation. A l'état naturel, elle est appréciée des poissons comme les raies dont la puissance des dents vient facilement à bout de sa coquille ; Les crabes et les étoiles de mer

### ► Répartition en France

A l'état sauvage, l'huître comestible ou plate vit en Méditerranée, en Atlantique, en Manche et même en mer du Nord ; mais certaines parties du littoral français ont des eaux plus propices pour son grossissement en parcs. C'est le cas dans la région de Cancale, de Marennes, de Riec-sur-Belton et dans les étangs littoraux du Languedoc-Roussillon, ce qui n'empêche pas son élevage un peu partout à l'entrée des estuaires.



déciment les bancs de larves et les jeunes huîtres alors que les adultes sont aussi victimes de mollusques tels les perceurs de coquilles. Certaines micro-algues peuvent également altérer la qualité des huîtres plates, mais la plupart d'entre elles sont surtout

toxiques pour le consommateur et, alors qu'un contrôle sanitaire sévère est fait avant chaque envoi des huîtres d'élevage, il faut être prudent avant de manger les naturelles et se renseigner auprès des autorités sanitaires du secteur de ramassage.



## Comment la pêcher ?



### L'ostréiculture

Elle est née en France vers 1860. C'est un élevage complexe que l'on peut résumer en cinq étapes. La première consiste à rassembler les naissains dans des collecteurs qui sont des tuiles, puis à les disposer soit en caisses à claire-voie, soit en grappes sur des pieux ou sur le sol. La deuxième étape concerne les jeunes huîtres qui sont mises en parcs bas, c'est-à-dire au-dessous du niveau des marées basses où elles grossissent pendant trois ou quatre ans. Pour la troisième étape, dite d'engraissement, on les transporte dans des eaux

saumâtres pour quelques mois, 6 ou 7 en général, où la hauteur d'eau est maintenue à 35 cm environ. L'obtention de la qualité Fine de Claire oblige à espacer fortement les claires entre elles. La quatrième étape est le verdissement, surtout pratiqué dans la région de Marennes ; on installe alors les huîtres en été dans des bassins spéciaux à forte concentration de navicules bleues. Enfin la dernière étape est celle du dégorgeement qui se fait quelques jours avant les expéditions. On met les huîtres dans des bassins d'eau pure où elles dégorgent ; chaque jour on les habitue

à plusieurs heures à sec pour les préparer au manque d'eau durant leur transport.

### Sa valeur alimentaire

L'huître plate a une composition chimique voisine de celle du lait et elle constitue pour l'homme un aliment complet qui comprend de l'iode, des phosphates, des chlorures et des métaux, cuivre, zinc, fer, manganèse, magnésium et calcium, ainsi que des vitamines, comme la A excellente pour la croissance, la C antiscorbutique, et la D antirachitique. On peut donc conseiller sa consommation dès le plus jeune âge, à condition qu'elle soit fraîche. Le préjugé assez répandu de ne consommer des huîtres que durant les mois en R est ridicule ; on peut la consommer toute l'année en surveillant sa fraîcheur. L'été, afin d'éviter tout problème, il suffit de consommer des huîtres qui n'ont pas eu à subir un long transport.

### Comment la ramasser ?

La plupart des amateurs d'huîtres sauvages n'entrent en action que lorsque la marée se retire loin et c'est surtout aux marées d'équinoxe que l'on voit ces

ramasseurs. Il suffit alors de rechercher les parties rocheuses découvertes et de bien regarder, car l'huître se confond facilement avec la couleur des rochers. On la décroche à l'aide d'un grappin ou avec la lame d'un couteau. Avec ce dernier accessoire, il vaut mieux utiliser une vieille lame, mais solide ; une fois rentré chez soi, il faut les faire dégorger quelques jours dans de l'eau douce pure, le goût n'en sera que meilleur.

Certaines portions de côte, comme c'est le cas entre Saint-Malo et Cancale, sont riches en plates sauvages que l'on peut ramasser à marée basse ; mais elles sont en général petites, souvent inférieures à la taille légale qui est de 5 cm, et elles sont si solidement encastées dans les rochers qu'il n'est pas évident de les en extraire sans casser leur coquille.

### Appât ou pas ?

Même si elle attire de nombreuses raies et certains autres poissons ou crabes, l'huître a une chair fragile, trop difficile à fixer à un hameçon. Contentons-nous donc de la manger, tout simplement !

