

Les Cahiers de Goutteficelle

LES HUITRES

 L'huître

Animal marin à coquille bivalve dont il existe plusieurs espèces comestibles.

Les Celtes, les Grecs et les Romains en consommaient beaucoup.

Au Moyen Âge, on distinguait les « huîtres en écailles », vendues dans leur coquille, et les " huîtres huîtrées ", moins estimées, expédiées à Paris sans les coquilles pour faciliter le transport.

Aujourd'hui, les huîtres font l'objet d'un élevage, **l'ostréiculture**, qui permet d'assurer une production régulière, réactive et, surtout, présente des garanties d'hygiène remarquable.



En France, deux espèces se partagent le marché l'huître plate et arrondie, très appréciée, représente à peine 10 % de la production ; l'huître creuse, allongée, dite parfois « japonaise » car originaire du Pacifique (du Canada autant que du Japon), représente l'essentiel de la production française.

Cette dernière espèce a été à l'origine acclimatée pour remédier à une maladie qui décimait les bancs d'une autre espèce d'huîtres creuses, les portugaises (gryphées).

Sommaire

Page 01	L'huître
Page 02	Questionnaire
Page 03	L'élevage L'huître un vrai produit de terroir Pourquoi des huîtres du Pacifique ?
Page 04	Questionnaire
Page 05	Pour proposer des huîtres toute l'année L'étiquetage La température de transport
Page 06	Questionnaire
Page 07	Pourquoi des mois en « R » ? Quel est le milieu naturel de l'huître ? Mais d'où vient la couleur de l'huître ?
Page 08	Conseils Recette
Page 09	Documents sonores et visuels
Page 10	Bibliographie