

L'élevage

L'origine des larves (le naissain) importe peu.

Seules comptent les conditions d'élevage et d'affinage typiques de chaque région.

L'élevage dure de 2 à 5 ans et nécessite une surveillance constante.

Plus l'huître grandit, plus elle réclame de place, et elle doit donc être déplacée vers des parcs plus importants ; il faut lui éviter les pollutions et la préserver de ses nombreux ennemis (bigorneaux, crabes, étoiles de mer, oiseaux marins, pieuvres et raies).



Les huîtres s'achètent vivantes, coquilles fermées ou se refermant quand on les frappe, et relativement lourdes, car elles doivent être pleines d'eau.

On ne les ouvre qu'au dernier moment.



L'huître un vrai produit de terroir

Mollusque à la beauté grise, bleue, verte, jaune ou blanche selon les saisons, reposant dans la nacre que l'eau de mer fait scintiller.

Animal représentant les terroirs de la mer et des côtes, l'huître a ses qualités, ses parfums, et ses raretés.

L'huître c'est la nuance de saveur et la diversité, aussi étendue que celle des vins blancs auxquels sont goûts s'adapte, le fruit du Val du Loire aux Graves bordelais, de l'Alsace à la Bourgogne, du Sauvignon au Chardonnay, du Colombard au

Riesling et du Chenin au Melon de Bourgogne.

L'huître est un fruit vivant, vibrant de la gastronomie française.

Les ostréiculteurs, sont des gens passionnés qui sont là pour garantir la pureté des eaux de notre territoire.

L'huître puise ses sels minéraux dans la mer et son sucre et sa couleur dans le plancton nourri à l'eau douce.

Aujourd'hui, comme pour le vin, certains ostréiculteurs produisent des huîtres identifiables par leur savoir faire, et font partie des sites remarquables du goût.

Par exemple, les huîtres de Prat-ar-coum produisent par la famille Madec. Ce lieu dit est devenu une marque commerciale, ce terroir est très riche en plancton, ainsi l'huître est délicatement charnue.

Pourquoi des huîtres du Pacifique

L'huître fabrique peu d'anticorps et craint les virus, d'où l'histoire chaotique des variétés.

L'huître naturelle des côtes françaises est plate. Mais en 1868, elle subit une grave épizootie.

Elle fût rapidement remplacée par de huître portugaise. Un bateau n'ayant pas pu négocier sa cargaison d'huîtres creuses du Tage, se délesta de celle-ci dans l'estuaire de la Gironde. Jusqu'aux années 1970, les huîtres plates et les huîtres creuses coexistent.

Une nouvelle **épizootie**, et toutes les huîtres creuses disparaissent.

Aujourd'hui des huîtres creuses dites japonaises les ont remplacées. En réalité ce sont des naissains d'huître du Pacifique provenant de Virginie qui ont permis le renouveau ostréicole.

Une grande partie des larves d'huîtres sont collectées dans le bassin d'Arcachon, qui bénéficie de conditions idéales pour l'éclosion des huîtres.