

Pourquoi les mois en « R » ?

A partir du 18^{ème} siècle, la consommation française augmente prodigieusement, cette évolution est à associer à l'ouverture accélérée des restaurants parisiens, c'est le produit à la mode.

D'où l'ouverture de bans à huîtres devant tout les restaurants accueillant la bourgeoisie naissante.

Partout, on prélève de plus en plus et les **bancs** naturels s'épuisent ; la pénurie s'annonce.

Vers 1850, le Ministère de l'Agriculture s'inquiète et envoie le naturaliste Victor Coste étudier les installations des ostréiculteurs italiens du lac Fusaro près de Naples et de Baies.

Comme les anciens du temps de Néron, ils récoltent les larves sur des collecteurs et élèvent ensuite les huîtres.

A son retour, il propose d'installer des collecteurs artificiels et l'ostréiculture française repartit sur de nouvelles bases.

Le 4 juillet 1853, Napoléon III signa un décret de 287 articles portant sur les règlements de la pêche côtière : la protection des huîtres pendant la période de reproduction est prévue ; il est par ailleurs interdit de pratiquer le dragage sur les bancs en dehors des périodes de marées autorisées. Enfin, les pêcheurs à pied ne peuvent cueillir le coquillage qu'à la main.

Le mot « ostréiculture » fait son apparition au journal officiel de la République Française en 1875.

Avec l'aide de l'Etat, Victor Coste crée des bancs artificiels et met au point différents dispositifs de collecte. Des essais sont faits partout sur nos côtes en même temps que les bancs naturels reçoivent des renforts.

Des règles sont donc indispensables pour préserver la production.

D'où le fait de consommer les huîtres hors des périodes de reproduction, **soit les mois d'hivers, les mois en « R »**

Quel est le milieu naturel de l'huître ?

Le milieu naturel de l'huître, c'est l'eau de mer.

Celle-ci doit néanmoins présenter un certain nombre de qualités.

Une certaine turbidité : une eau trouble contient des matières vivantes en suspension ; l'huître filtre cette eau pour en tirer son alimentation.

La température de l'eau est très importante pour la survie de l'huître. Celle-ci a tendance à s'ouvrir quand l'eau est plus chaude et vice versa.

A 3°C elle arrête de se nourrir et le gel la tue. C'est entre 16 et 23°C qu'elle se sent le mieux.

La salinité enfin joue aussi son rôle dans le développement de l'animal. C'est entre 32 et 37/1000 que l'animal se sent le mieux (la moyenne de salinité des eaux françaises étant de 35/1000).

Une forte baisse de salinité peut être fatale à l'huître.

Les gaz dissous dans l'eau de mer sont indispensables à la vie des mollusques marins, tout comme les sels minéraux.

Les marées ont également un rôle non négligeable. En brassant l'eau, elles transportent les éléments nutritifs nécessaires.

Dans l'étang de Thau, pas de marée donc les ostréiculteurs élèvent sur corde, afin que l'huître puisse se nourrir facilement.

Mais d'où vient donc la couleur de l'huître ?

Leur goût dépend du sol sur lequel elles croissent. Les mollusques absorbent en plus ou moins grande quantité les sels de fer colloïdaux du sol.

Ainsi, l'oxyde de fer brun des sables du bassin d'Arcachon, peut donner à l'huître une couleur brun rouille.

L'huître de la rivière Pénérif, en Bretagne, a une chair nettement rouge orangé.

Au voisinage d'argiles bleues contenant du sulfure de fer, les huîtres prennent une coloration vert bleuâtre.



L'origine de la pigmentation des huîtres vertes est toute autre : elle est végétale et non pas minérale. Elle provient d'une algue microscopique qui a la forme d'une navette et elle est baptisée « navicule bleue ». De ce point de vue, le bassin de Marennes-Oléron est largement favorisé.

Il s'agit d'une véritable chaîne : l'huître fournit l'indispensable mucus à la navicule qui fabrique une substance organique pigmentée absorbée ensuite par l'huître.

Cette substance est riche en vitamines A et D, d'où la qualité attribuée généralement et à juste titre aux huîtres vertes.