

Guide de survie de l'amateur d'huître

Si les huîtres irlandaises, hollandaises ou danoises commencent à se faire connaître, la France reste le premier pays producteur et consommateur d'huîtres en Europe.



Changement de diapos à notre rythme par un simple

Clic



Provenance, affinage, appellations, producteurs, numéros...

On ne sait plus à quelle coquille se vouer

Décryptage

Avec plus de **100 000 tonnes** consommées par an
(soit plus de **1,75 kg** par personne),

les Français restent de grands amateurs d'huîtres.

Mais amateurs ne veut pas toujours dire connaisseurs.

Et pour cause.



Plutôt creuse ou plutôt plate ?

On trouve deux variétés d'huîtres sur les étals :

la plate (*ostrea edulis*)



Les huîtres plates, représentent **10%**
de la production nationale.
Elles sont toutes originaires de Bretagne.

Par facilité, on appelle « belon », toutes les huîtres plates. Mais ce terme n'est ni une appellation, ni un label, ni une marque.

la creuse (*crassostrea gigas*)



Les huîtres creuses sont majoritaires
puisqu'elles représentent **90 %**
de la production française



La France, avec sept zones de production,

comptent **4 643 exploitants** détenant au total près

de **49 716 concessions** sur le domaine public maritime soit

15 480 hectares de parcs ainsi que

2 118 hectares sur le domaine privé.

Les régions productrices d'huîtres sont :

La Normandie

La Bretagne-nord

La Bretagne-sud

Le Pays de Loire

Le Poitou-Charentes

Le Bassin d'Arcachon

Méditerranée - Corse



Les régions de production

Normandie :

La zone de production s'étend sur 300 km de côtes pour une superficie de 1070 ha.

Avec une production de **27 000 tonnes d'huîtres**, cette région représente **25% du total national**.

L'huître de Normandie, à la chair abondante et savoureuse bénéficie de la richesse en plancton des eaux littorales brassées par les plus grandes marées d'Europe : jusqu'à 14 mètres d'amplitude et 6 kilomètres d'estran^(*).

L'huître de Normandie se décline en 4 variétés aux saveurs bien particulières :

- Les huîtres de la côte Ouest du Cotentin
- Les fameuses Saint-Vaast
- Les irrésistibles d'Isigny sur Mer
- Les savoureuses de la Côte de Nacre

(*) partie du littoral située entre les limites extrêmes des plus hautes et des plus basses marées. Il constitue un biotope spécifique.



Les régions de production

Bretagne-nord :

De la baie du Mont St Michel à la rade de Brest, ce sont 3150 ha. de parcs qui s'étendent sur des côtes toutes en dentelles.



Cette configuration géographique facilite particulièrement l'élevage et l'affinage de près de **18 000 tonnes d'huîtres par an**.

Si les naissains sont, pour la plupart, importés de la Bretagne sud, d'Arcachon ou de Marennes-Oléron, l'élevage est bien implanté dans les sites de Cancale, St Brieuc, Carantec, Paimpol, Tréguier ou Morlaix, ce qui nous donne plusieurs appellations :

- Huître de Paimpol, élevée au grand large
- Huître de la rivière de Tréguier, dans les Côtes d'Armor
- Huître de Morlaix-Penzé et de Carantec
- Huître de la rade de Brest, dans l'estuaire de Daoulas
- Huître nacre des Abers, à la pointe nord de la Bretagne



Les régions de production

Bretagne-sud :

La zone s'étend de la baie de Douarnenez à l'estuaire de la Loire sur des rivages très découpés.



C'est dans plus de 5 000 ha. de parcs dont 2 000 ha. en eaux profondes, que sont produites, élevées et affinées **22 500 tonnes d'huîtres** dont les fameuses plates de Bretagne dénommées aussi Belons.

Cette activité occupe 5 000 personnes. Par ailleurs, la Bretagne sud fournit en naissain maintes autres zones ostréicoles en France et à l'étranger

Six appellations représentent cette région :

- Les huîtres de l'Aven-Belon
- Les Ria-d'Etel
- Les huîtres de la baie de Quiberon
- Le Golfe du Morbihan
- Les Penerf
- Les Croisicaises



Les régions de production

Pays de Loire :

Nouvellement rebaptisée
Pays de Loire,
cette région occupe
250 km de côtes.



Située entre l'estuaire de la Loire et celui de la Charente et comprend les îles de Ré, de Noirmoutier et la baie de Bourgneuf.

Elle s'étale sur 2620 ha. et produit quelques

20 000 tonnes d'huîtres.

Ce sont des huîtres creuses élevées et affinées en eaux profondes au goût iodé prononcé et bien en chair.

Sous l'appellation plus large de " Huîtres de Vendée Atlantique" se cachent celles plus locales de :

- Baie de Bourgneuf
- Côte de Jade
- Fromentine
- Île de Bouin
- Île de Noirmoutier
- Port de Bec



Les régions de production

Poitou-Charentes :

S'étendant de la Charente à la Gironde, sur plus de 3 000 ha. en claire et autant en parcs, en pleine mer.



Le bassin de Marennes-Oléron est le plus grand centre ostréicole du monde et la 1ère région d'expédition au niveau national. Cette région produit près de **25 000 tonnes d'huîtres** par an et emploie 6 000 personnes à l'année et 2 500 de façon saisonnière.

Cette région propose quatre grands crus :

- La « Fine de Claire »
- La « Fine de Claire Verte » Label Rouge et d'une IGP
- La « Spéciale de Claire » :
- La « Pousse en Claire » Label rouge et d'une IGP.



Les régions de production

Arcachon-Aquitaine:

Véritable mer intérieure au cœur de la forêt landaise, le bassin d'Arcachon



Probablement le plus ancien de nos centres ostréicoles, le bassin d'Arcachon s'étend sur la côte de la Gironde.

Véritable mer intérieure, à la qualité de ses eaux et ses vastes fonds sablonneux, produit **11 000 tonnes d'huîtres** à la chair fine et iodée sur une superficie de 15 000 ha.

Connue sous la marque collective Huîtres Arcachon Cap Ferret, l'huître arcachonnaise, est très typée, selon les emplacements, et se teinte d'une très belle couleur vert clair.

Elles se déclinent en plusieurs variétés:

- Grand-Banc
- Banc d'Arguin
- Cap Ferret
- Courbey



Les régions de production

Méditerranée - Corse :

Cette région, au demeurant très vaste, ne regroupe, en fait, que trois sites significatifs

Le plus grand, s'étend sur 75 000 ha, c'est le bassin de Thau. Autour de cet étang immense, se sont développés les villages de Bouzigues, Mèze, Marseillan, Loupian, Balaruc et bien d'autres. Puis deux autres sites retiendront notre attention, même si leur production reste faible aux vues de celles des régions citées précédemment : l'Étang de Leucate et l'Étang de Diane et d'Urbino, en Corse

Elles se déclinent en quatre variétés:

- Les huîtres de Bouzigues
- Les huître du bassin de Leucate
- Les huîtres de Gruissan
- Les huîtres corses (d'où proviennent les rares huîtres plates et endémiques « Nustrale di Diana »)



Calibre de l'huître creuse

Drôle de numéro que celui qui a inventé le système de numérotation des huîtres pour indiquer la taille des mollusques.

Les numéros sont en effet inversement proportionnels à la grosseur de l'huître.



N° 5 - de 30 à 45 g



N° 4 - de 46 à 65 g



N° 3 - de 66 à 85 g



N° 2 - de 86 à 110 g



N° 1 - de 111 à 150 g



N° 0 - > 150 g



Catégorie	100 huîtres
000	10/12 kg
00	9/10 Kg
0	8 kg
1	7 kg
2	6 Kg
3	5 kg
4	4 kg
5	3 kg
6	2 kg

Calibre de l'huître plate

En ce qui concerne les huîtres plates, c'est encore autre chose. Il s'agit de multiplier les zéro.

- une N°O varie entre 80 et 100 g
- la double zéro oscille entre 100 120 g
- la triple zéro peut afficher jusqu'à 160 g



Au-delà, autour de 300 g, il s'agit d'une huître surnommée « pied de cheval ».

Véritable steak de la mer, elle « pousse » à l'état sauvage.



Un nom de producteur ou une marque ?

Là où cela se complique, c'est que, au sein d'une région ou d'un « cru », certains producteurs créent leur propre marque.

Par exemple la **Tsarskaya**, une huître spéciale, d'origine cancalaise (région Bretagne Nord), produite par **Les Parcs Saint Kerber**, qui offre un iodé typique de la baie du Mont-Saint-Michel mais beaucoup de douceur en bouche. Il s'agit dans ce cas de souligner la montée en gamme

Parfois c'est un nom qui devient une marque. C'est le cas des **huîtres Gillardeau**. Le nom de ce producteur exigeant est tellement réputé qu'il est devenu synonyme de qualité dans l'esprit des consommateurs.

Quand à la « **Perle blanche** » il s'agit « d'une marque de reconnaissance », créée en partenariat par trois ostréiculteurs de Marennes pour distinguer une huître douce, presque moelleuse, élevée en Normandie et affinée en claire.



De l'importance de mâcher l'huître.

Personne n'osera vous le dire de but en blanc, mais si les restaurateurs vous recommandent de bien mâcher l'huître avant de l'avaler, ce n'est pas seulement pour « apprécier sa texture et son goût ». C'est aussi pour la tuer, il n'y pas d'autre mot. Car si on gobe l'huître toute crue, elle arrive vivante dans l'estomac et va se défendre en sécrétant un produit qui risque fort de vous rendre malade. La fraîcheur de l'huître n'est donc pas toujours en cause...



L'huître « quatre saisons » ou « naturelle » ?

Un joli nom pour parler d'une variété d'huître creuse, dite triploïde, créée il y a vingt ans par l'IFREMER (Institut public français de recherche pour l'exploitation de la mer) et commercialisée depuis une dizaine d'années.

Cette huître, qui possède trois jeux de chromosomes - au lieu de deux comme les huîtres naturelles -, a la particularité d'être stérile. Elle n'est donc jamais laiteuse et se prête à merveille aux ventes estivales... Si les ostréiculteurs ne sont pas à l'origine de cette création, nombreux sont ceux qui l'ont adopté à l'année, car l'huître des « quatre saisons », commercialisable douze mois sur douze, présente un deuxième avantage : elle ne dépense pas d'énergie à se reproduire, sa croissance est ainsi plus beaucoup plus rapide et sa rentabilité plus importante.

Problème, seuls quelques laboratoires et écloseries disposent de ces huîtres triploïdes d'où une situation gênante de monopole qui pourrait influencer sur les prix.

Second bémol, rien sur les bourriches n'indiquent s'il s'agit de « quatre saisons » ou d'huîtres naturelles.



Huître triploïde



Huître naturelle



Une huître bio c'est possible ?

Les huîtres sont, par nature, 100 % organiques.

Elles se nourrissent et croissent sans intervention humaine.

Ce qui garantit au moins qu'on ne leur donne pas

d'antibiotiques ! Même affinées en claires, les huîtres,

restent dans un milieu ouvert. Il est donc impossible de leur

octroyer un label bio, à moins de les élever « hors mer » et

de les nourrir de plancton contrôlé !

À chaque envies ses huîtres



L'élevage des huîtres

Les huîtres naissent l'été (juillet/août, voire début septembre) et restent fixées à des collecteurs pendant 6 à 10 mois.

En Normandie, qu'elles soient d'écloserie ou de captage en mer, les bébés huîtres sont achetées à 6 mois puis remises en mer, à l'abri de la vase, dans des poches à naissains posées sur des tables métalliques hautes de 40 à 50 cm.

Les poches sont régulièrement vidées, les huîtres calibrées et remises dans des poches nettoyées.

De la naissance à la dégustation, une huître est manipulée environ 150 fois. Il lui faut trois ans pour atteindre sa taille marchande.



Clic

Conseils pratiques

- **Comment reconnaître une huître fraîche ?**
- **Quelle huître choisir ?**
- **Comment les déguster, les conserver ?**



Conseils pratiques

➤ Comment reconnaître une huître fraîche ?

Choix

Une huître fraîche doit être bien fermée.

Si elle est ouverte, frappez-la : elle doit se refermer.

Si elle est lourde, c'est bon signe, cela signifie qu'elle a conservé son eau.

Au stade de la commercialisation, les huîtres creuses sont calibrées, c'est-à-dire classées en catégories, numérotées de 0 à 5, en fonction de leur poids.

Choisissez le calibre des huîtres selon leur place dans votre menu :

- on choisira des petites N°5 (aussi appelées « papillons ») pour un apéritif,
- des N° 4 pour une entrée.
- Les N°3 et 2 font l'essentiel de la consommation.

Prévoyez 9 à 12 pièces par personne (6 pour un plateau de fruits de mer).

- L'huître N°1 est celle des grands amateurs,
- la N°0 se prête particulièrement à la cuisine, c'est l'huître chaude par excellence
(6 huîtres par convive).



Conseils pratiques

➤ Les mois en « R »

Les huîtres de Normandie se consomment toute l'année, mais leurs caractéristiques évoluent selon la saison.

C'est entre février et fin avril, qu'elles sont le plus denses et charnues. Les huîtres dites « laiteuses » correspondent à la période de reproduction (en Normandie, la température de l'eau limite cette période à juillet-août, contrairement à d'autres régions ostréicoles où la période de reproduction est plus longue où l'on parle alors d'huîtres laiteuses pendant les mois sans « R »).

Les huîtres « laiteuses » contiennent davantage de glucides.

Elles ont leurs fervents amateurs.



Conseils pratiques

➤ Présentation

Ouvrez vos huîtres le jour de leur dégustation, au dernier moment.

Jetez la « première eau » présente dans la coquille à l'ouverture.

Une fois ouverte et vidée de cette eau, l'huître encore vivante exfiltre en une ou deux minutes une eau purifiée, plus goûteuse et très riche en éléments nutritifs et sels minéraux facilement assimilables.

Servez les huîtres bien fraîches (idéalement 8°C) disposées sur un lit d'algues ou de gros sel.



Conseils pratiques

➤ Dégustation

Traditionnellement, l'huître se déguste crue, nature ou tout juste relevée d'un filet de vinaigre à l'échalote avec un accompagnement de tranches de pain de seigle beurrées.

L'huître se déguste aussi chaude.

Pochée, à la vapeur, gratinée au four, en potage, sur la braise et même en brochette ou en friture...

Elle conserve toute sa saveur et son onctuosité pour peu que la cuisson soit brève.

Elle se marie très bien avec un vin blanc bien sec et peu fruité



Conseils pratiques

➤ Conservation

Les huîtres se conservent parfaitement dans leur bourriche d'origine.

Sinon, rangez-les à plat, creux de la coquille vers le bas et conservez-les dans un endroit aéré et frais (5° à 15° C) : bac à légumes du réfrigérateur, mais aussi cave, rebord de fenêtre ou balcon (en évitant une exposition directe au soleil et les températures négatives).

Ainsi stockées, elles garderont toute leur fraîcheur pendant plusieurs jours.

Une astuce : Pour maintenir les huîtres fermées, en l'absence d'algues, vous pouvez placer un linge plié, propre et humide sur les huîtres et poser dessus un sac de sel, une boîte de conserve... un poids quelconque qui maintiendra la pression sur les coquillages.

Après ouverture, l'huître, dans son jus, peut se conserver quelques mois au congélateur, mais pour être ensuite cuisinée chaude.



Bon appétit



Fin

Réalisation JM – 08-12-2011

Bibliographie consultée :

- Extrait de l'article d'Alexandra Michot dans le Figaro du 03-12-2011
- Comité National de la Conchyliculture - Wikipédia

