

A PROPOS DES HUÎTRES

Autrefois, les huîtres que l'on consommait provenaient des bancs naturels. Aujourd'hui, elles proviennent de l'ostréiculture qui est un métier très particulier.

DES BANCS NATURELS AUX PARCS À HUÎTRES

Les plus anciens fossiles retrouvés datent d'il y a 230 millions d'années !

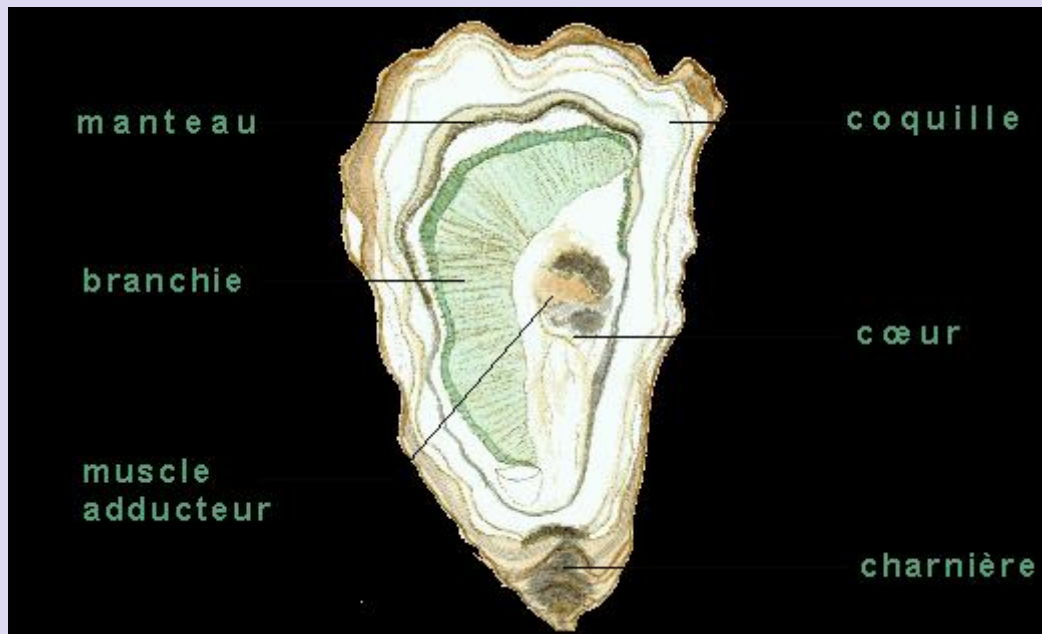
Les Grecs en étaient très friands, comme en témoignent les monceaux de coquilles trouvés sur certains sites archéologiques. Elles auraient même été utilisées, selon certains textes anciens, comme bulletin de vote. Les Romains, grands amateurs de l'huître plate, les considéraient indispensables dans les banquets et les faisaient venir de la Gaule.

Au moyen âge, elles étaient très consommées et provenaient très probablement des bancs naturels. À partir du XVI^{ème} siècle, le commerce des huîtres se développe surtout vers Paris. En effet, il existait l'habitude de leur consacrer des déjeuners : on en mangeait près de 150 par personne. Jusqu'au XVIII^{ème} siècle elles sont très prisées par la noblesse et consommées aussi bien à la campagne qu'à la cour du Roi. Les huîtres sont le symbole de la bonne table. C'est ce succès qui aboutit à l'épuisement des bancs naturels et au siècle suivant la culture des huîtres devient une nécessité.

C'est sous Napoléon III que naît l'ostréiculture avec la création de parcs à huîtres. Pour cela, on importe des huîtres d'autres pays en particulier *l'angulata* qui provient de l'embouchure du Tago. C'est pour cela qu'on l'appelle « la portugaise ». Elle est introduite à Arcachon, puis dans le bassin de Marennes-Oléron lorsque le Morlaisien jette toute sa cargaison d'huîtres à la mer, les croyant en mauvais état.

Au début du XX^{ème} siècle, l'huître plate, autochtone des côtes françaises, est touchée par une épizootie très sévère. On en revient à *l'angulata* dont l'élevage va permettre de sauver les parcs ostréicoles. Mais plus tard, affaiblie par le manque de nourriture, elle est frappée par une terrible épizootie qui la fait presque disparaître. Les ostréiculteurs repeuplent alors les côtes avec une espèce japonaise, résistante, la *Crassostrea gigas*.

ANATOMIE ET BIOLOGIE DE L'HUÎTRE



(Dessin de Laure Rodrigo)

L'huître est un mollusque bivalve et planctophage. Le manteau garantit la croissance et le développement de la coquille contribuant à l'élaboration de la nacre de l'intérieur. La charnière permet l'ouverture de l'huître et le muscle adducteur la maintient fermée. Les branchies rendent possible, non seulement la respiration, mais aussi l'entrée des matières nutritives. La reproduction des huîtres a lieu au début de l'été et la laitance est émise vers le 15 juillet, mais selon les années cela peut varier. Seuls les bassins d'Arcachon et de Marennes-Oléron cultivent les huîtres, car en Méditerranée, l'absence de marées empêche la reproduction des huîtres et l'eau est trop froide en Bretagne et plus au Nord. Les huîtres doivent s'affronter à différents problèmes. D'une part, le bigorneau perceur, qui est un prédateur de l'huître, cause de nombreuses pertes dans les parcs ; d'autre part, les moules quand elles sont obligées de cohabiter avec elles, il s'ensuit une lutte pour la nourriture.

LES BIENFAITS DE L'HUÎTRE

Elle possède des qualités reconstituantes et thérapeutiques car elle est une source de vitamines, surtout B12, de fer, de cuivre et d'iode qui sont des éléments indispensables à l'organisme. Les huîtres plates ont des vertus aphrodisiaques mais elles sont plus chères et rares. Mais n'oublions pas ce qui prime : son goût !