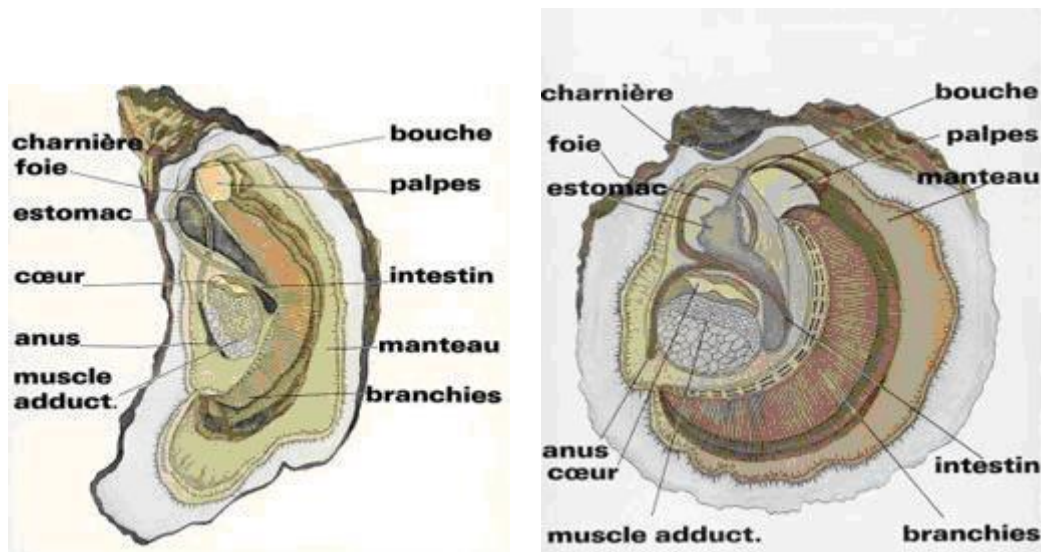


# Ostréiculture

Les huîtres sont des bivalves (leur coquille est constituée de deux parties distinctes et attachées, plus ou moins symétriques, pouvant s'ouvrir ou se refermer). Les bivalves regroupent environ 30 000 espèces dont les moules, les coques, les palourdes, ...

## Anatomie :

L'huître possède une coquille constituée de deux valves plus ou moins creuses, composées principalement de calcium (95 %) et d'oligo-éléments tels que le fer et le magnésium.



- Le muscle adducteur : Il permet d'assurer le mécanisme de fermeture / ouverture et l'expulsion des larves et des excréments grâce à ses contractions.
- Le manteau : Constitué de deux lobes, il renferme ce que l'on appelle la cavité palléale. Son rôle est double puisqu'il assure la filtration pour la nutrition de l'huître et constitue un organe sensoriel.
- Les branchies : Elles sont constituées de minuscules filaments irrigués et équipés de cils vibratiles. Par leurs mouvements, elles créent des courants qui apportent la nourriture vers la bouche. Ainsi, elles filtrent l'eau pour en extraire les éléments nutritifs mais également l'oxygène dissous. L'huître creuse filtre en moyenne 15 litres d'eau par heure.
- L'appareil digestif : Il est constitué de la bouche, l'œsophage, la partie stomacale, le foie (hépatopancréas qui sert de réserve en glycogène) et l'intestin. L'huître se nourrit essentiellement de phytoplancton (diatomées, flagellés, ..) et de zooplancton, sels minéraux, ...
- L'appareil reproducteur : La gonade varie de taille en fonction des saisons. La période estivale est caractérisée par une forte activité reproductive. L'huître creuse est ovipare et la fécondation se fait à l'extérieur de l'huître. L'huître plate est vivipare puisque les gamètes femelles sont conservés dans la cavité palléale en attendant d'être fécondés par les spermatozoïdes émis dans le milieu. Les larves sont ensuite "incubées" une dizaine de jours avant d'être expulsées.

### **Physiologie :**

**Alimentation** : l'huître est un animal filtreur, elle se nourrit essentiellement de petites particules ([plancton](#)).

**Reproduction** : les sexes sont séparés chez les bivalves. Les gamètes sont libérés dans le milieu et la fécondation est donc externe. (cf. description ci-dessus).

### **Elevage :**

L'élevage de l'huître creuse se déroule en plusieurs étapes.

**Le captage** : Les larves restent pélagiques pendant une quinzaine de jours avant de subir une métamorphose et de se fixer sur un substrat. C'est à ce moment qu'intervient le captage, étape qui consiste à disposer des collecteurs dans le milieu pour "récupérer" les huîtres afin de les mettre en élevage. Ces collecteurs, placés à proximité des zones de reproduction sont constitués de tuiles chaulées ou de supports plastiques (tubes ou coupelles) pour l'huître creuse (à Marennes-Oléron et à Arcachon), ou de coquilles de moules pour l'huître plate (principalement dans le Morbihan en Baie de Quiberon). Les jeunes huîtres (environ 1 cm) qui se sont fixées constituent ce que l'on appelle le naissain.



Captage d'huîtres creuses sur un collecteur (coupelle et tube)

**L'élevage** : le naissain capté sur des collecteurs est détaché (les jeunes huîtres sont décollées de leurs supports de captage).

L'élevage des huîtres peut ensuite se faire :

- En poches sur des tables (culture en **surélevé**) : les huîtres sont mises en poches dont le maillage diffère en fonction de la taille des huîtres. Les poches sont fixées sur des tables posées à même le sol. (PHOTO 1)
- Au sol (culture à **plat**) : ce type d'élevage n'utilise pas de poches. Les huîtres sont directement mises sur le sol.
- En **eau profonde** (cas de la baie de Quiberon) : les huîtres sont semées sur des parcs qui atteignent souvent jusqu'à 10 mètres de profondeur. Cette méthode se pratique à partir de pontons dragueurs. (PHOTO 2)



PHOTO 1 : Elevage d'huîtres creuses en poches (surélevé)



PHOTO 2 : récolte des huîtres à la drague

### **La récolte des huîtres :**

En fonction des méthodes d'élevage, la récolte se fait différemment. En eau profonde, les huîtres sont récoltées à l'aide de dragues tractées pouvant remonter jusqu'à 500 kg d'huîtres (PHOTO 2). Les huîtres en poches sont récoltées simplement en détachant les poches des tables. Au sol, les huîtres sont soit ramassées à marée basse grâce par exemple à des râtaux ou par dragage lorsque la hauteur d'eau le permet.

### Le calibre des huîtres :

Pour les huîtres creuses, les calibres sont définis par un accord interprofessionnel. Ils dépendent du poids de l'huître : plus le numéro est petit plus les huîtres sont grosses.

Calibres (poids moyen de l'huître creuse ) :

- n°5 : 30 g à 45 g
- n°4 : 46 g à 65 g
- n°3 : 66 g à 85 g
- n°2 : 86 g à 110 g
- n°1 : 111 g à 150 g
- n°0 : au-delà de 151 g

On note également des dénominations particulières qui dépendent de l'indice de remplissage des huîtres (rapport entre poids de la chair sur poids total de l'huître).

- huîtres fines : huîtres creuses possédant un indice de remplissage compris entre 6,5 et 10,5 ;
- huîtres spéciales : indice supérieur à 10,5.

Pour les huîtres plates, il n'existe pas d'accord interprofessionnel concernant le calibrage, mais une règle d'usage professionnelle. Le calibre 000 correspond à l'huître la plus grosse. 100 plates n° 000 pèsent entre 10 et 12 kg. 100 plates n° 00 pèsent entre 9 et 10 kg et ainsi de suite ...

- 100 huîtres plates n° 000 : 10/12 kg
- 100 huîtres plates n° 00 : 9/10 Kg
- 100 huîtres plates n° 0 : 8 kg
- 100 huîtres plates n° 1 : 7 kg
- 100 huîtres plates n° 2 : 6 Kg
- 100 huîtres plates n° 3 : 5 kg
- 100 huîtres plates n° 4 : 4 kg
- 100 huîtres plates n° 5 : 3 kg
- 100 huîtres plates n° 6 : 2 kg