



## De toute beauté...

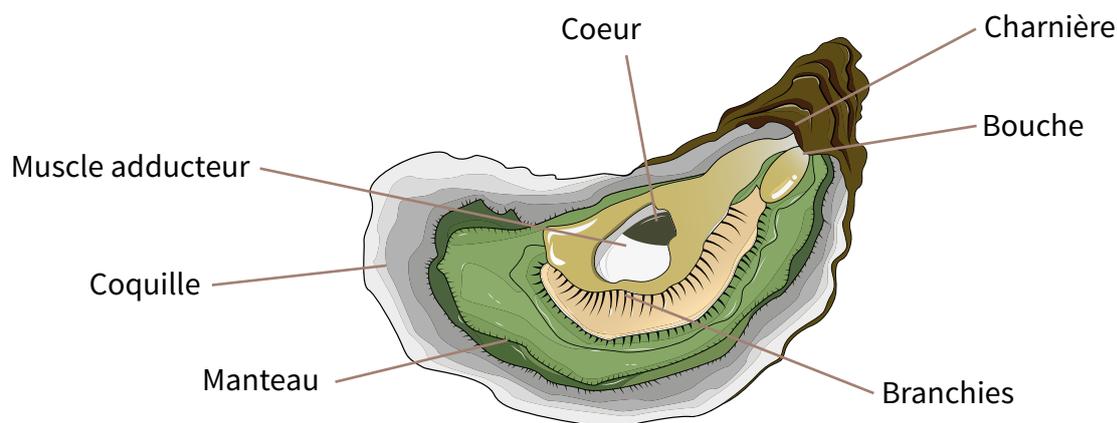
Logée dans sa coquille aux reflets nacrés, l'huître nous dévoile son délicat manteau couleur émeraude.

Cet animal marin fait partie de la famille des **mollusques bivalves**, c'est à dire un corps mou enfermé dans une coquille s'ouvrant en deux parties.

En France, il existe deux principales espèces d'huîtres : l'**huître creuse**, la plus répandue, et l'**huître plate**.



## Schéma d'une huître



## A table

Pour s'alimenter, l'huître filtre l'eau de mer dans laquelle elle puise sa nourriture qui se compose essentiellement de **phytoplancton** (algues microscopiques). Elle en profite en même temps pour capter l'oxygène nécessaire à sa respiration.

Elle peut filtrer de **5 à 10 litres d'eau par jour** (en comparaison, la moule peut filtrer jusqu'à 25 litres d'eau par jour !).

# L'ostréiculture, c'est quoi ?

L'ostréiculture ou **culture de l'huître** (« ostrea » veut dire huître en latin) est l'une des activités maritimes la plus importante du littoral vendéen (près de 10% de la production française). Le principal port en Vendée pour ce type d'activité est le **Port du Bec**, en Baie de Bourgneuf.

## Zoom sur les étapes d'élevage.

Les huîtres pondent des œufs qui se transforment en larves microscopiques. Ces dernières se fixent sur un support où elles se métamorphosent en petites huîtres appelées **naissains**.

C'est alors que **l'ostréiculteur** entre en jeu :

1



Captage du naissain sur des collecteurs en mer (ou achat de naissain en éclosérie).

2



Détachement des petites huîtres des collecteurs et mise en poche.

3



Pose des poches sur des tables d'élevage dans les parcs en mer.

4



Elevage des huîtres en mer pendant 2 à 3 ans : changements réguliers de poches (dédoublage) selon le grossissement des huîtres et retournement des poches pour éviter que les algues ne se développent et que les huîtres ne s'accrochent aux mailles.

Crédit photo : Conseil départemental de Vendée, Jean-Louis Lheriau

5



Calibrage des huîtres.

6



Affinage des huîtres dans des bassins appelés claires.

7



Mise en bassins de finition appelés dégorgeoirs.

8



Conditionnement en bourriche, commercialisation et dégustation !

## Le saviez-vous ?

*A chacun sa taille ! Les huîtres sont numérotées de 5 à 1. Plus le numéro est petit, plus la taille de l'huître est importante.*

*Le chaland : c'est le nom donné au bateau à fond plat utilisé par les ostréiculteurs pour se déplacer sur les parcs en mer et transporter les poches à huîtres. Aujourd'hui construit en aluminium, il a l'avantage d'être léger et résistant à la corrosion.*

*L'huître, un trésor pour la santé ! L'huître est un produit naturel riche en protéines et en iode. C'est également une excellente source de minéraux (zinc, cuivre, magnésium, calcium, fer) et de vitamines (A, B, C, D, E). La consommation de 10 huîtres équivaut à 1 steak de 100g.*



## Au secours !

Les huîtres sont exposées à de nombreux risques, ce qui oblige les ostréiculteurs à porter une attention permanente à l'égard de leurs petites protégées.

En effet, les huîtres sont très sensibles aux pollutions (marines ou terrestres) et aux conditions climatiques (tempêtes, fortes chaleurs...).

Par ailleurs, elles ont aussi de multiples **prédateurs**. Les principaux sont : le bigorneau perceur, la dorade royale, l'étoile de mer et l'huître pie.

Reliez chaque prédateur à son attaque.



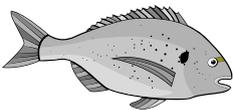
Huître pie ●

● pincer



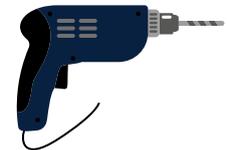
Étoile de mer ●

● frapper



Dorade royale ●

● percer



Bigorneau perceur ●

● soulever



## Bibliographie, Webographie



TURLAN, Luc et HERMOUET, Véronique. *Les p'tits secrets de l'huître*. Petit Geste, 2017.



QUERO, Jean-Claude et VAYNE, Jean-Jacques. *Les fruits de la mer et les plantes marines des pêches françaises*. Delachaux et Niestlé, 1998.



VIDEO qui présente la filière ostréicole et le chemin parcouru par l'huître pour arriver dans nos assiettes.  
« [La perle des mers](#) » 17'29.



VIDEO C'est pas sorcier  
« [Huitres, un coquillage bien élevé](#) ».  
26'02.

[La page Facebook de l'entreprise ostréicole](#) visitée lors de l'activité pédagogique « L'huître, reine de la baie ».