



LES HUITRES

Riches en vitamines et minéraux, les huîtres sont aussi une source de vitamine B12, de zinc et de fer dont la valeur calorique est faible.

Les Fines de claires, spéciales de claires, etc. tous ces mots vous mettent déjà l'eau à la bouche !

Mais le sait-on entre la naissance des huîtres et la douzaine d'huîtres qui s'étale dans votre assiette, trois ou quatre années de culture et de soins patients des ostréiculteurs ont été nécessaires.

La France est un producteur d'huîtres important, très loin derrière l'Asie et les États-Unis, mais le premier producteur en Europe.

Les origines des huîtres

La culture de l'huître plate ou creuse part du naissain, huîtres minuscules (ou larves) provenant d'établissements spécialisés dans le golfe du Morbihan, dans la région charentaise, et même du Japon ou du Canada.

En fait, l'origine importe peu car c'est du lieu de production que dépendent la couleur et le goût d'une huître adulte. Chaque huître a en effet son "terroir" : le sel, la nature du plancton et des eaux lui donnent des caractéristiques très particulières. Si certaines huîtres sont plus grosses, c'est tout simplement parce qu'elles se sont mieux nourries.

En France, les huîtres sont réparties en sept régions : Normandie-mer du Nord, Bretagne Nord, Bretagne Sud, Région Centre-Ouest, Marennes-Oléron, Arcachon-Aquitaine, Méditerranée. Les huîtres peuvent également être importées de pays d'Europe. Dans ce cas, l'étiquetage des huîtres doit comporter le pays d'élevage sous la forme « huîtres élevées en Irlande » par exemple. Des mentions d'origine plus précises peuvent être indiquées, comme, « huîtres élevées en France, affinées en Vendée ». Une IGP (indication géographique protégée, signe officiel européen) pour les huîtres affinées à Marennes-Oléron a été adoptée en 2006.

Les catégories des huîtres

Les règles de dénomination et de calibrage des huîtres creuses ont été révisées en 2000, la traçabilité améliorée, les calibres regroupés en 6 catégories et l'indice de chair augmenté :

- les Fines Huîtres creuses de parcs d'élevage ostréicoles français. Elles ont droit à l'appellation "fines" si elles ont un indice de qualité compris entre 6,5 et 10,5. Mode de calcul : masse en grammes de la chair égouttée de 20 huîtres x 100 ; masse totale en grammes de ces 20 huîtres ;
- les Spéciales Huîtres creuses de même provenance. Elles ont droit à l'appellation "spéciales" si elles ont un indice supérieur à 10,5 ;
- les huîtres de claires Huîtres creuses des centres d'élevage ostréicoles français, affinées "en claires", bassins creusés en sol argileux, naturellement imperméables et de faible profondeur. Le fond peut se recouvrir d'une algue verte qui pénètre dans les huîtres et leur donne une belle couleur et un goût spécial, un arôme particulier : celui du "terroir". Les claires sont séparées par des talus alimentés en eau de mer par un réseau de chenaux communiquant avec la mer. Parmi les huîtres de claires, on distingue deux catégories :
 - les Fines de claires Immergées en claires pendant au moins deux à trois semaines selon l'époque de l'année, avec une densité maximale de 1 à 3 kg au mètre carré. Leur indice de chair est compris entre 6,5 et 10,5 ;
 - les Spéciales de claires Immergées pendant au moins deux à trois semaines avec une densité maximale de 1 à 3 kg au mètre carré. Elles ont un indice de chair supérieur à 10,5. Les Fines de claires et les Spéciales de claires doivent aussi répondre aux indices de qualité des Fines et des Spéciales .
- L'huître triploïde, une nouvelle variété L'huître triploïde possède trois lots de chromosomes alors que l'huître est naturellement biploïde (deux lots de chromosomes). Cette particularité est issue du croisement entre une huître tétraploïde (ayant subi un choc thermique agissant sur la fécondation) et une huître biploïde. Ces huîtres à l'état de larves sont exclusivement produites en éclosion. Stérile et donc sans laitance, l'huître triploïde présente l'avantage de grossir plus vite et sa texture est constante toute l'année. Saisie par la DGCCRF, l'Anses a confirmé l'innocuité de cette huître pour le consommateur et l'absence de risques pour l'environnement.

Les tailles des huîtres

Les huîtres sont classées suivant les conventions professionnelles selon leur poids.

- pour les huîtres plates : Les N° 6 pèsent 20 gr, les N°5 : 30 gr, les N° 4 : 40 gr, les N° 3 : 50 gr, les N° 2 : 60 gr, les N° 1 : 70 g, les N° 0 : 80 gr, les N° 00 : 90 à 100 gr, les N°000 : 100 à 120 gr.
- pour les huîtres creuses sont désormais classées en 6 catégories : N°0 : + de 150gr ; N°1 : de 111 à 150gr ; N°2 : de 86 à 110gr ; N°3 : de 66 à 85gr ; N°4 : de 46 à 65gr ; N°5 : de 30 à 45gr.

Les longues sont définies par leur forme et non par leur poids.

Tous les colis ou bourriches d'huîtres doivent porter l'étiquette de salubrité sur laquelle sont portés la date de conditionnement ainsi que le nom du producteur. L'étiquette doit également comporter la mention : "ces coquillages doivent être vivants au moment de l'achat" ou une date limite de consommation.

L'étiquette doit également mentionner l'origine nationale de l'huître et son mode de production, par exemple : "huîtres élevées en France". L'étiquette de salubrité garantit que les huîtres ont été élevées dans des zones non polluées.

Conseils

Les huîtres ne doivent jamais être retournées afin qu'elles ne se vident pas et doivent être conservées au frais entre + 5 et + 15 degrés, à l'abri de la lumière.

Pour vérifier qu'une huître est fraîche, il faut la piquer avec la pointe du couteau ou y verser une goutte de citron : elle doit se rétracter un peu. Si elle se rétracte beaucoup c'est qu'elle a perdu de son eau (et qu'elle est un peu " rassise"). Si elle ne se rétracte pas, c'est qu'elle est morte, il vaut mieux alors la jeter. N'achetez jamais une huître qui bâille. L'huître doit contenir de l'eau de mer, et en sécréter à nouveau si on jette la première eau. Cette eau sécrétée en un deuxième temps est délicieuse à boire, beaucoup plus fine que la première. Il vaut donc mieux vider l'eau de ses huîtres en les ouvrant, pour les laisser dégorger une nouvelle fois.

Vous pouvez les conserver 4 à 5 jours à condition qu'elles soient posées bien à plat. Ouvrez-les juste avant de les déguster. On peut consommer des huîtres toute l'année, la légende des mois en "R" a vécu : la rapidité et la fiabilité des transports permettent de manger des huîtres même en saison chaude ; Les mois d'été, période de leur reproduction, elles seront simplement plus grasses car pleines de laitance, sauf si vous achetez des huîtres triploïdes, stériles.

Les contrôles de la DGCCRF

Des contrôles sont effectués auprès des expéditeurs, en amont et en aval, auprès de la grande distribution, des poissonneries et des restaurateurs. Quelques anomalies relatives à l'information du consommateur sont régulièrement relevées comme l'utilisation d'origine locale valorisante comme « Marennes-Oléron » ou « Arcachon » pour les huîtres simplement expédiées de Marennes ou d'Arcachon. Des cas de francisation (huîtres élevées à l'étranger et vendues comme françaises) ont parfois été constatés.

Pour tout renseignement complémentaire, reportez-vous aux textes applicables ou rapprochez-vous de la direction départementale de la protection des populations (DDPP) ou de la direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations (DDCSPP) de votre département.

Actualisation novembre 2016