

La culture de l'huître: l'ostréiculture

L'**ostréiculture** est l'élevage des huîtres, pour l'alimentation ou pour les perles. On élève les huîtres au bord de mer, dans un *parc à huîtres*.

La personne dont le métier est de pratiquer ce type d'élevage est un **ostréiculteur**.

Les étapes de la culture de l'huître

1- Le captage

Le captage consiste à **collecter le naissain**, c'est à dire des petites huîtres en voie de développement. Il se réalise en milieu naturel (en mer). Les ostréiculteurs **installent des collecteurs** en mer sur lesquels les larves d'huîtres vont venir se fixer et commencer leur développement. Ces collecteurs resteront installés **entre 4 à 8 mois** jusqu'à pouvoir récolter le naissain. Ils sont ensuite ramenés à l'établissement où l'on décroche à l'aide de la machine les petites huîtres avant de le trier puis de les mettre en poches. Ces poches sont ensuite **disposées sur des tables en mer** pour que les huîtres poursuivent leur croissance.



2- l'élevage des huîtres

Une fois les poches mises en mer, elles y resteront **entre 2 à 3 ans**.

Chaque année, l'ostréiculteur va réaliser différentes actions pour le bon développement des huîtres :

virage des poches : les poches sont retournées régulièrement pour favoriser la croissance des huîtres et limiter le développement des algues ;
changement des poches : les huîtres sont ramenées à l'établissement, transférées à une densité plus faible dans des poches de plus grandes tailles puis remises sur les parcs.



3- l'affinage

L'affinage permet **d'améliorer la qualité gustative** de l'huître. Une fois arrivées à taille commercialisable, les huîtres sont placées dans **des bassins d'eau de mer**, généralement peu profonds et au fond argileux, appelés des "**claires**".



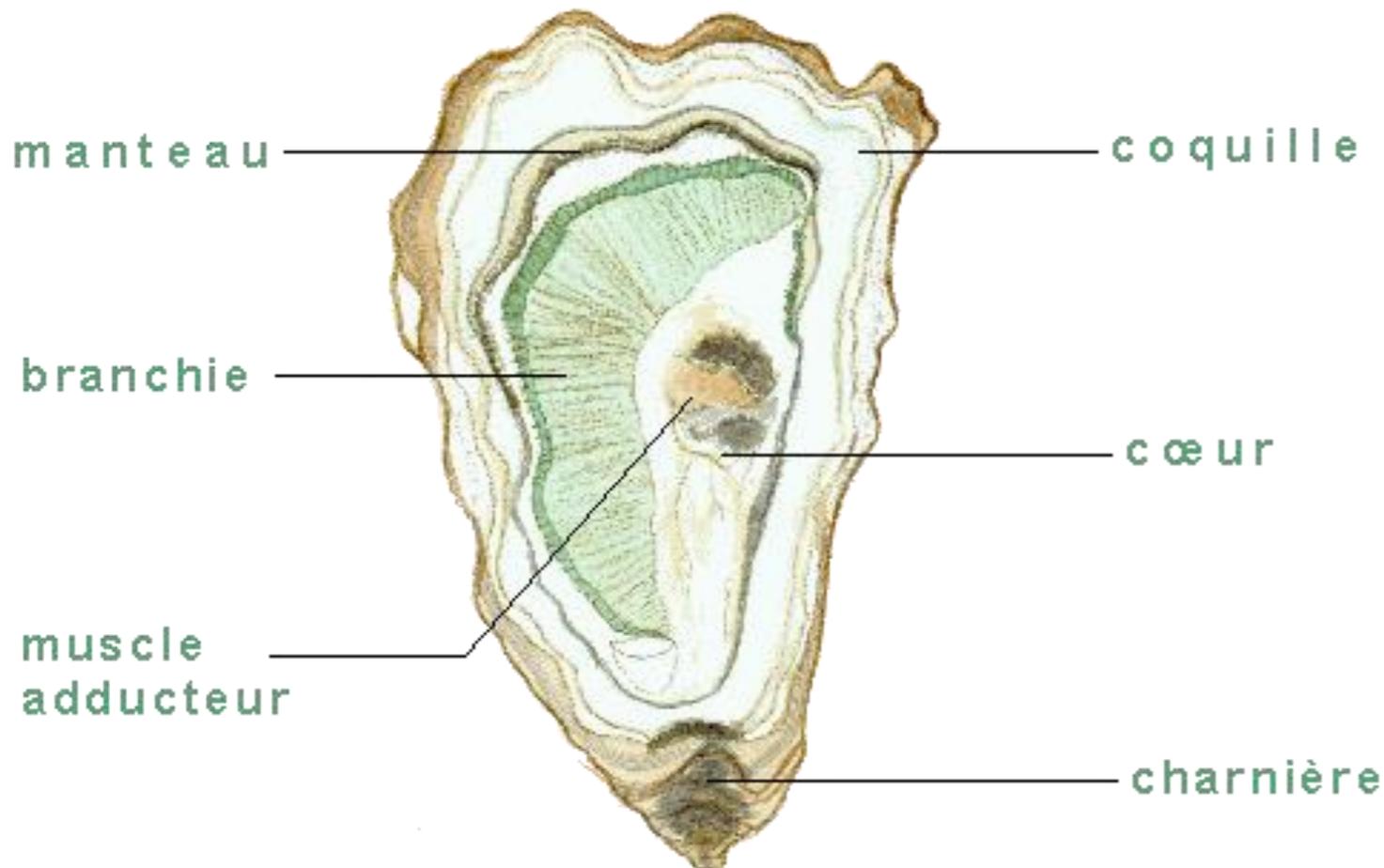
4- Finition et expédition

Une fois leur processus de croissance terminé, les huîtres sont placées dans des bassins de finition remplis d'eau de mer appelés **dégorgeoirs**.

Les huîtres sont ensuite **lavées, triées, calibrées, rangées à plat dans des paniers** puis mises en vente aux consommateurs ou détaillants.

Anatomie de l'huître

L'huître est composée de deux valves (coquilles) : c'est un **bivalve**. Elle se nourrit de plancton : elle est **planctophage**.



Le rôle du manteau : C'est ce fin voile de chair qui assure la croissance et le développement de la coquille du mollusque. Il contribue aussi à la fabrication de la nacre qui en recouvre l'intérieur.

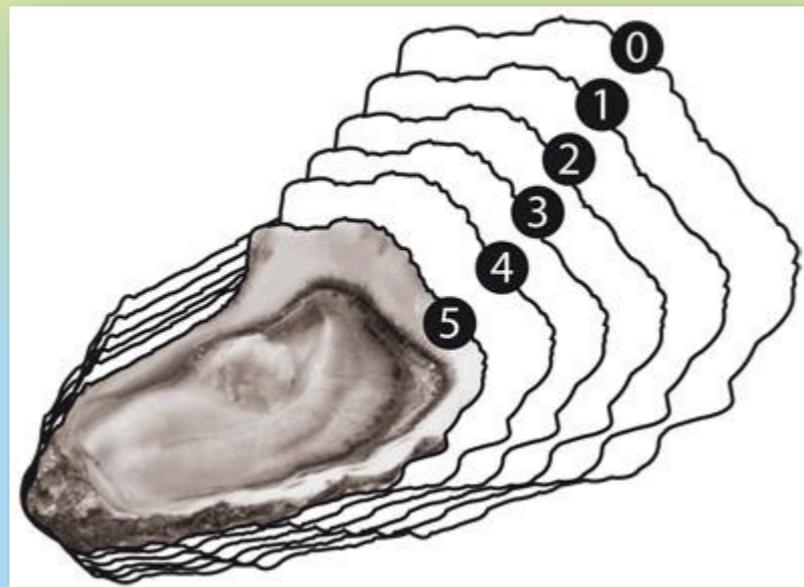
La charnière commande l'ouverture de l'huître tandis que le muscle adducteur la maintient fermée.

Les branchies ont quant à eux deux rôles bien distincts : la respiration et l'apport des matières nutritives jusqu'à la bouche de l'huître.

Si une huître est bien ouverte, il arrive qu'on voie encore battre le cœur de l'huître qui se situe juste au-dessus du muscle adducteur. Le sang de l'huître est incolore.

Les différentes tailles d'huîtres.

Il existe une règle : le **calibre** (la taille) d'une huître est défini de 0 à 5 pour les huîtres creuses. Plus le numéro est petit, plus le **calibre** de l'huître sera élevé.



Record!

Une huître de 2,2 kg a été découverte le 24 octobre par un ostréiculteur à Carantec, dans le Finistère. Le mollusque mesure pas moins de 22 cm de long et 14 cm de large. « J'étais en train de travailler sur les parcs, puis je me penche un peu et je vois cette huître. Je la trouvais assez grosse d'un premier coup d'oeil puis, en la prenant, je vois qu'elle est très lourde, témoigne Pierre-Alexandre Morvan qui a découvert l'huître. Ça paraît incroyable, la précédente que l'on avait trouvée faisait 1,6 kg seulement ». Par comparaison, une huître creuse de calibre 3 pèse entre 66 g et 85 g

Fort Royer

Situé sur le littoral Est de l'île d'Oléron, au sud de Boyardville, Fort-Royer est un village ostréicole centenaire toujours exploité.



La visite et les ateliers proposés permettent de découvrir la culture de l'huître et le métier d'ostréiculteur de manière ludique.



jeux

Retrouve les mots cachés dans la grille

P	L	A	N	C	T	O	N	C	O
Y	B	I	V	A	L	V	E	O	Z
S	P	U	O	C	E	P	O	Q	A
C	N	H	X	A	N	A	N	U	F
L	O	E	U	L	I	N	U	I	F
A	L	L	A	I	T	I	I	L	I
I	D	P	K	B	T	E	L	L	N
R	I	W	U	R	V	R	L	E	A
E	T	M	P	E	R	L	E	I	G
Q	M	O	L	L	U	S	Q	U	E

HUITRE
PANIER
PERLE
CALIBRE
BIVALVE
COQUILLE
PLANCTON
MOLLUSQUE
CLAIRE
AFFINAGE

Entoure les bivalves



moule



Bernard l'ermite



coque



patelles



tourteau



Coquilles st jacques

Relie

chaland



démanchoir



collecteur



Estran rocheux



Quiz

Un ostréiculteur est un:

- Eleveur de moules
- Eleveur d'huîtres
- Eleveur de saumons

L'eau de mer est...

- épicée
- Sucrée
- salée

Quelle est la durée de croissance d'une huître ?

- 3 ans
- 10 ans
- 30 ans

Quel type de bateau est utilisé par l'ostréiculteur ?

- Un chaland
- Un paquebot
- Un voilier

Quand a lieu la période de reproduction

- hiver
- automne
- été
- printemps

Un naissain est :

- Un nid d'abeilles
- Une petite huître
- Un panier d'huîtres

Jeux: correction

Retrouve les mots cachés dans la grille

P	L	A	N	C	T	O	N	C	
	B	I	V	A	L	V	E	O	
				C		P		Q	A
C		H		A		A		U	F
L			U	L		N		I	F
A				I		I		L	I
I				B	T	E		L	N
R				R		R		E	A
			P	E	R	L	E		G
	M	O	L	L	U	S	Q	U	E

Entoure les bivalves

- HUITRE
- PANIER
- PERLE
- CALIBRE
- BIVALVE
- COQUILLE
- PLANCTON
- MOLLUSQUE
- CLAIRE
- AFFINAGE



moule



coque



Coquilles st jacques

Quiz

Un ostréiculteur est un:

- Eleveur d'huîtres

Quel type de bateau est utilisé par l'ostréiculteur ?

- Un chaland

L'eau de mer est...

- salée

Quand a lieu la période de reproduction

- été

Quelle est la durée de croissance d'une huître ?

- 3 ans

Un naissain est :

- Une petite huître

Relie

chaland

démanchoir

collecteur

Estran rocheux

