

# L'ostréiculture

## La méthode traditionnelle au rythme des saisons

L'ostréiculture est un métier qui se poursuit tout au long de l'année.

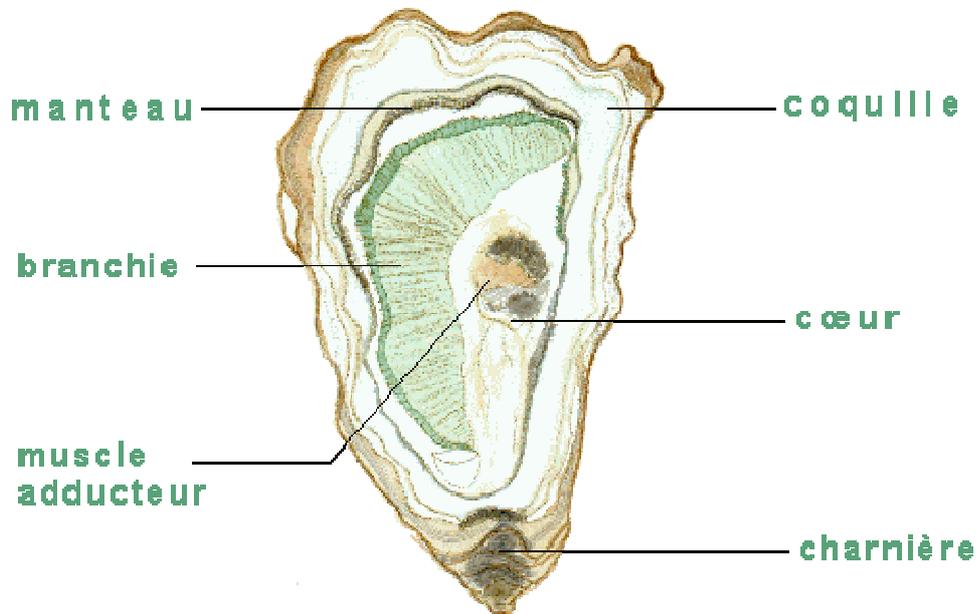
+	
Janvier	
+	
Février	<b>La préparation</b> : c'est le <u>détrouage</u> des huîtres et la mise en poche pour finir la pousse avant la vente en automne. Les huîtres mises en poches proviennent des parcs à plat ou directement des collecteurs.
+	
Mars	
+	
Avril	
+	
Mai	<b>Dédoubler les collecteurs</b> : c'est donner plus d'espace aux collecteurs d'un an pour faciliter la croissance des petites huîtres.
+	
Juin	<b>Descendre les poches</b> : les poches d'huîtres sont transférées dans des parcs meilleurs (plus bas) après le naissain de moules.
+	
Juillet	<b>Mise en place des collecteurs</b> : pour le captage des petites huîtres.
+	
Août	<b>Tourner les poches</b> : pour harmoniser la croissance
+	
Septembre	
+	
Octobre	<b>La vente</b> : les huîtres sont calibrées avec précision, stockées en claires, emballées puis expédiées pendant les fêtes pour la plupart.
+	
Novembre	
+	
Décembre	<b>Les fêtes</b> : 75% des ventes sont réalisées

## L'établissement ostréicole actuel

Aux vieilles **cabanes** en bois traditionnelles trop petites et mal adaptées aux nouvelles méthodes d'exploitation, les ostréiculteurs préfèrent maintenant des cabanes en dur, plus grandes. Elles bénéficient souvent d'un accès à la mer et d'un quai de déchargement pourvu d'une grue. Les établissements ostréicoles sont regroupés dans des ports ou le long des rivières ou des **chenaux** qui s'enfoncent dans les terres. C'est dans ces cabanes que se réalise toute la préparation des huîtres : **détrouage**, calibrage, stockage et **affinage**.

## 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.

## Le développement de l'huître

Le captage : Opération consistant à collecter le naissain sur des collecteurs en bois, ardoise, fer ou plastique. Les huîtres peuvent rester sur les collecteurs 8, 18 ou 30 mois.



Les collecteurs peuvent être de différentes formes et fabriqués avec plusieurs matériaux.

La culture à plat : C'est une seconde étape possible pour les petites huîtres. Elles sont alors simplement étendues à même le sol, puis régulièrement bougées pour leur donner une meilleure forme et limiter l'envasement. Cette solution est de moins en moins utilisée en raison des bigorneaux perceurs et du rendement moindre.



La culture en poche :

On peut choisir d'enfermer les huîtres dans des poches plastiques installées elles-mêmes sur des tables en fer. La culture en poche permet d'obtenir des huîtres de meilleure qualité. En outre, on obtient un bon rendement puisque les pertes sont limitées.

L'affinage : consiste à mettre les huîtres dans des bassins (claires) afin de leur donner un meilleur goût et de les durcir.

La vente : elle a lieu généralement de septembre à octobre, avant les fêtes pendant lesquelles 50% de la production nationale est écoulee.

## Alimentation

Les Huîtres sont des organismes pouvant filtrer de 5 à 16L d'eau par heure en régime normal.

Le trajet complet d'un aliment dans le tube digestif d'une huître dure de 80 à 150 min.

Microphages, les Huîtres se nourrissent de phytoplancton en suspension dans la colonne d'eau.

**Phytoplancton** : ensemble des particules végétales flottant dans la colonne d'eau.

**Microphage**: qui se nourrit d'aliments de taille microscopique (algues microscopiques, animaux unicellulaires, petit zooplancton, particules organiques ou minérales)

### La navicule bleue

Dans les claires pousse la navicule bleue. C'est une algue unicellulaire en forme de navette. C'est son pigment qui est à l'origine du verdissement des huîtres. Dans les claires, la navicule bleue est absorbée et filtrée par l'huître qui retient ce pigment. Verdissement et déverdissement sont imprévisibles. L'affinage en claires est une opération spécifique au bassin de Marennes-Oléron.

**Exemple de questionnaire :**

- 1) A quoi servent les collecteurs ?**
  
- 2) A quelle période de l'année commence la reproduction des huîtres ?**
  
- 3) Comment appelle-t-on l'ensemble formé par les larves et le collecteur ?**
  
- 4) Combien de temps les huîtres peuvent-elles rester sur les collecteurs ?**
  
- 5) Quel nom donne-t-on à l'étape qui consiste à mettre les petites huîtres en poches ?**
  
- 6) De quoi se nourrissent les huîtres ?**
  
- 7) Comment appelle-t-on les bassins d'affinage ?**
  
- 8) Quel est le nom de l'algue bleue présente dans les « claires » ?**
  
- 9) Au total, combien d'années faut-il pour élever une huître ?**
  
- 10) Quel est le moment de l'année où l'ostréiculteur doit avoir le plus d'huîtres prêtes pour la vente ?**