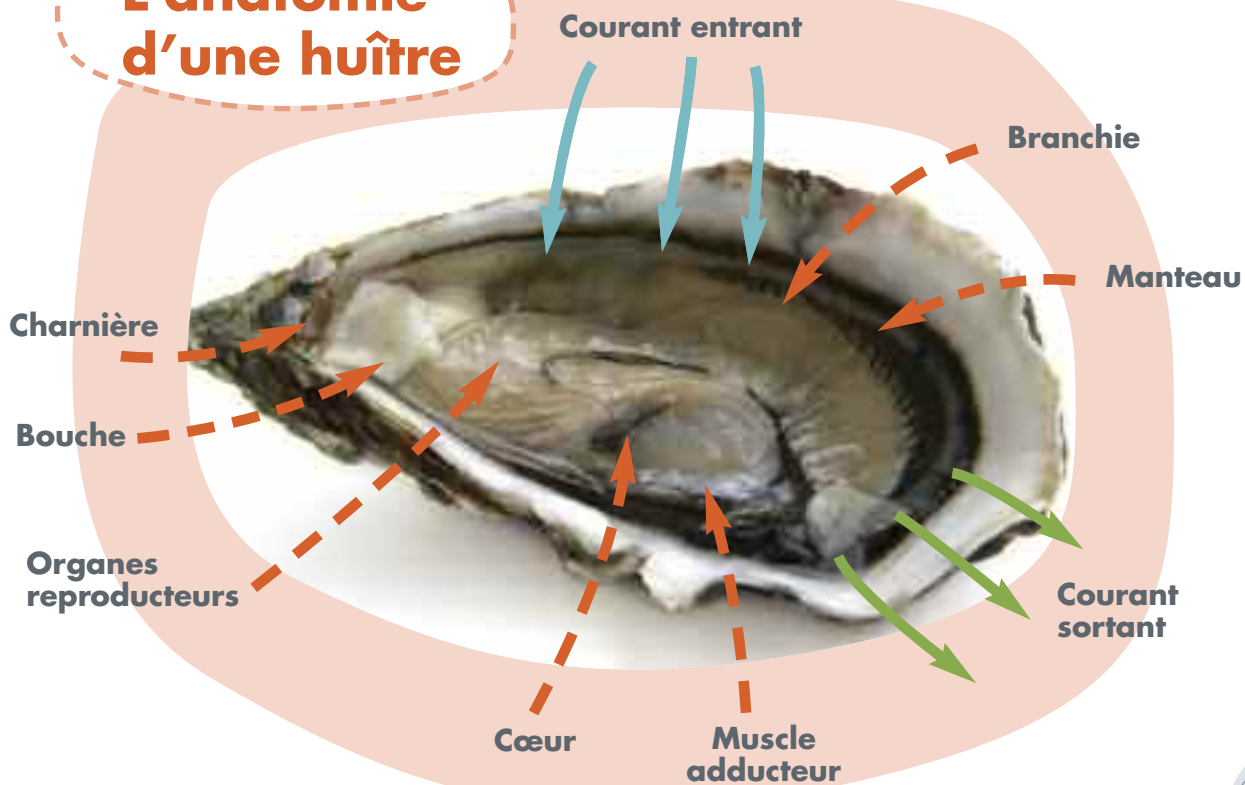


# L'ostréiculture

## L'anatomie d'une huître



**L'ostréiculture\***, la culture de l'huître ("ostrea" veut dire huître en latin), est devenue une des activités maritimes les plus importantes du littoral vendéen (près de 10 % de la production française).

Outre l'élevage des huîtres sur des parcs en mer, l'ostréiculture se distingue par la présence à terre de nombreuses "cabanes" ostréicoles et de "**claires\*** à huîtres". Elles servent de stockage ou d'affinage pour l'huître (amélioration des qualités gustatives) qui a besoin d'une eau d'une qualité irréprochable et régulièrement renouvelée.



## Qu'est-ce qu'une huître ?

L'huître est un animal, un mollusque bivalve (c'est-à-dire que sa coquille est faite en deux parties). Pour se nourrir, elle filtre l'eau dans laquelle elle puise sa nourriture qui se compose d'algues microscopiques essentiellement. Il existe deux sortes d'huîtres, celles qui sont élevées par l'ostréiculteur, l'huître creuse ou l'huître japonaise et l'huître plate que l'on trouve en plus petite quantité à l'état sauvage.

## Anatomie et alimentation

Pour s'alimenter, l'huître pompe l'eau de la mer et la filtre, elle sélectionne ainsi sa nourriture et la transporte vers sa bouche. Elle en profite pour capter l'oxygène nécessaire à sa respiration.

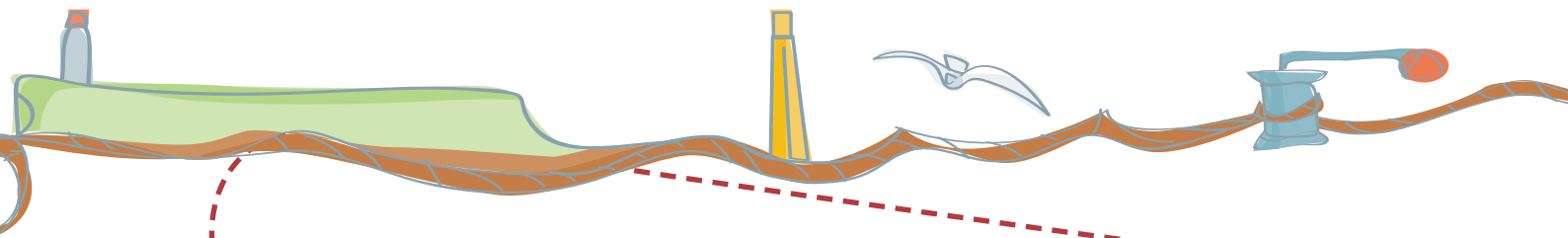
## Les prédateurs de l'huître

Les huîtres sont exposées à de nombreux risques, ce qui oblige les ostréiculteurs à beaucoup de vigilance et à porter une attention permanente à l'égard de leurs petites protégées. En effet, les huîtres sont très sensibles aux variations physico-chimiques de leur milieu (pollutions d'origines marine ou terrestre), aux conditions climatiques qui peuvent retourner les poches ou pire encore les décrocher de leur support, aux micro algues toxiques qui au mieux les rendent impropres à la consommation pendant une certaine durée et au pire des cas peuvent les exterminer en grand nombre.



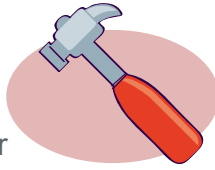


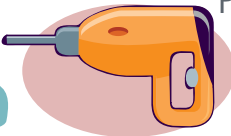
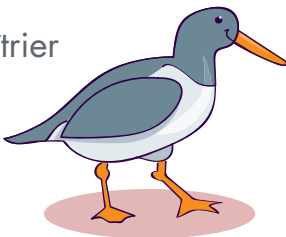

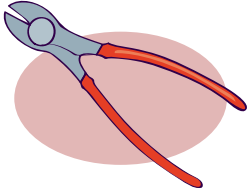



Mais il existe d'autres menaces pour l'huître, plus récentes celles-là, ce sont les prédateurs de l'huître dont quelques-uns sont présentés page suivante et qui possèdent chacun leur méthode pour venir à bout de leur proie.

## Le travail de l'ostréiculteur





**Fais des recherches** sur les prédateurs de l'huître et **relie-les** à l'outil qui évoque sa méthode d'attaque.

 Bigorneau perceur		 Frapper
 Étoile de mer		 Percer
 Huître pie		 Pincer
 Dorade royale		 Soulever



## Le Sais-tu ?

### La conchyliculture\*

La **conchyliculture\*** (élevage des coquillages en général), qui comprend l'ostréiculture, est une activité très importante en Vendée. L'activité se concentre sur trois secteurs géographiques : la baie de Bourgneuf et la façade océanique de Noirmoutier, les chenaux du Payré à Talmont-Saint-Hilaire, le Pertuis Breton avec l'Anse de l'Aiguillon. Le port le plus important en Vendée pour ce type d'activité s'appelle le Port du Bec.



## À voir en Vendée et ailleurs...



Les établissements ostréicoles sont situés sur "la route de l'huître". C'est un dispositif qui permet de mettre en valeur le métier et les produits de l'ostréiculture. Les producteurs volontaires ouvrent leurs portes et proposent des visites et explications concrètes (voire une dégustation) sur leur métier (possibilités sur les communes de Bouin, La Barre-de-Monts, Talmont-Saint-Hilaire, l'Aiguillon-sur-Mer. Contacter les offices de tourisme).



## À chercher ou tester par toi-même

Il existe de nombreuses recettes à base d'huître.

Voici quelques plats que tu pourras facilement réaliser pour toi et tes amis :

- huîtres farcies à l'ail
- Brochettes d'huîtres au lard,
- huîtres en papillote ...

- ★ **Observe** les différentes tailles d'huîtres sur un étal. A quoi correspondent les numéros ? Comment sont-elles classées ?
- ★ **Retrouve** les différents types d'huîtres.
- ★ D'où viennent les **naissains\*** que l'on utilise en Vendée. Pourquoi ?
- ★ Quelles sont les particularités de la reproduction des huîtres ?

## À lire pour aller plus loin



### "Les Huîtres : de la mer à l'assiette"

ROSSINI, Gérard  
Editions Ouest-France, 2000.

### "Les fruits de la mer et les plantes marines des pêches françaises"

QUERO, Jean-Claude  
VAYNE, Jean-Jacques  
Delachaux et Niestlé,  
(Les encyclopédies du naturaliste),  
1998

## À lire en surfant

OSTREA  
<http://www.ostrea.org/>

HUITRES VENDEE ATLANTIQUE  
<http://www.huitre-vendee-atlantique.fr>

