

# 60 CLÉS POUR COMPRENDRE LES HUÎTRES



Marie Lescroart

éditions  
**Quæ**



# 60 clés pour comprendre les huîtres

Marie Lescroart

Sous la direction scientifique de Tristan Renault

éditions  
Quæ

Cet ouvrage a fait l'objet d'une première publication, illustrée, en 2017, dans la collection Clés pour comprendre.

Éditions Quæ  
c/o INRAE, RD 10, 78026 Versailles Cedex

© Éditions Quæ, 2017, 2022.  
ISBN papier : 978-2-7592-3659-6  
ISBN PDF : 978-2-7592-3660-2  
ISBN ePub : 978-2-7592-3661-9  
ISBN livre audio : 978-2-7592-3644-2

Le code de la propriété intellectuelle du 1<sup>er</sup> juillet 1992 interdit la photocopie à usage collectif sans autorisation des ayants droit. Le non-respect de cette disposition met en danger l'édition, notamment scientifique. Toute reproduction, partielle ou totale, du présent ouvrage est interdite sans autorisation de l'éditeur ou du Centre français d'exploitation du droit de copie (CFC), 20, rue des Grands-Augustins, Paris 6<sup>e</sup>.

# Sommaire

<b>Remerciements</b> .....	5
<b>Avant-propos</b> .....	8
<b>Chapitre 1. Un peu d'histoire</b> .....	9
1. Consomme-t-on les mêmes huîtres que nos ancêtres? .....	10
2. Les hommes préhistoriques mangeaient-ils des huîtres? .....	11
3. Qui sont les plus anciens ostréiculteurs?.....	12
4. Les Romains pratiquaient-ils vraiment l'ostréiculture? .....	12
5. Qui peut s'intéresser à leurs vieilles coquilles?.....	14
6. Comment les Vendéens ont-ils pu accumuler autant de coquilles?.....	15
7. Comment transportait-on les huîtres avant l'invention du réfrigérateur? .....	17
8. Au Moyen Âge, les accompagnait-on déjà de vinaigre à l'échalote?.....	18
9. Pourquoi fallait-il une caravane pour pêcher les huîtres en baie du Mont-Saint-Michel?.....	19
10. Les huîtres peuvent-elles être utiles à ceux qui n'aiment pas les huîtres? .....	20
11. Quand les écaillers sont-ils nés?.....	21
<b>Chapitre 2. Portraits de famille</b> .....	23
12. Au fait, c'est quoi une huître? .....	24
13. Où vivent les huîtres dans la nature?.....	26
14. Comment font-elles pour survivre hors de l'eau?.....	26
15. Combien de temps une huître peut-elle tenir à l'air libre?.....	27
16. Sont-elles solitaires comme des praires ou grégaires comme des moules?.....	28
17. Les bancs d'huîtres sont-ils accueillants ou envahissants?.....	29
18. Comment les huîtres fabriquent-elles leur coquille?.....	30
19. Comment les huîtres se nourrissent-elles?.....	32
20. Qui ose s'attaquer à elles?.....	33
21. Comment les défendre contre leurs prédateurs? .....	34
22. Y a-t-il des papas et des mamans huîtres?.....	35
23. Comment font-elles des bébés? .....	36
24. Qu'est-ce qui déclenche la ponte chez l'huître? .....	37
25. À quoi ressemble un petit d'huître?.....	37
26. Une huître peut-elle tomber malade?.....	39
27. Ça se soigne une huître?.....	40
28. Comment prend-on la température d'une huître?.....	42
29. Le changement global, ça ne leur fait ni chaud ni froid?.....	43

<b>Chapitre 3. Comment élève-t-on les huîtres ?</b> .....	45
30. Capter les huîtres, c'est quoi?.....	46
31. Y a-t-il différents types de collecteurs?.....	47
32. Qu'appelle-t-on détroquage?.....	48
33. Peut-on capter des huîtres partout?.....	48
34. Qu'est-ce qui détermine le succès du captage?.....	49
35. Quelle est la meilleure manière de les élever?.....	50
36. Qu'est-ce qu'une claire ostréicole?.....	53
37. Pourquoi l'été est-il particulièrement meurtrier pour le naissain?.....	53
38. Comment sélectionne-t-on les huîtres?.....	54
39. Qu'appelle-t-on « huître des quatre saisons » ?.....	55
40. Comment produit-on des huîtres des quatre saisons?.....	56
41. Pourquoi les huîtres des quatre saisons ne font-elles pas l'unanimité?.....	59
42. Comment étaient produites les huîtres creuses tétraploïdes par l'Ifremer jusqu'en 2019?.....	60
43. Peut-on reconnaître à l'œil nu une huître des quatre saisons?.....	61
44. Quels sont les principaux pays producteurs d'huîtres?.....	62
45. Est-ce que tout le monde cultive les mêmes huîtres?.....	63
<b>Chapitre 4. Comment consomme-t-on les huîtres ?</b> .....	65
46. Quand les huîtres sont vertes, sont-elles malades?.....	66
47. Comment savoir à quelle huître se vouer?.....	66
48. Ces histoires de « merroirs », est-ce un attrape-nigaud?.....	68
49. Pourquoi de tels écarts dans le prix des huîtres?.....	69
50. Pourquoi dit-on qu'il faut les consommer uniquement les mois en « R »?.....	71
51. Les huîtres sont-elles bonnes pour la santé?.....	72
52. Cuites ou crues, comment les déguster?.....	73
53. Les huîtres peuvent-elles rendre malade?.....	74
54. Quand les huîtres sont-elles susceptibles de contenir des contaminants chimiques?.....	76
55. Les microplastiques peuvent-ils poser de méga problèmes?.....	77
56. Comment surveille-t-on la qualité de leur milieu d'élevage?.....	78
57. À quoi sert de décontaminer les huîtres?.....	80
58. Peut-on être allergique aux huîtres?.....	80
59. Peut-on manger des huîtres mortes sans les cuire?.....	81
60. L'ouverture : pourquoi en faire tout un plat?.....	82
<b>Pour en savoir plus</b> .....	85

# Remerciements

La rédaction de cet ouvrage n'aurait pas été possible sans Tristan Renault, responsable du département Ressources biologiques et environnement du centre Ifremer de Nantes, qui en a assumé la direction scientifique, et sans les autres chercheurs qui ont accepté de partager leur savoir avec moi et avec ceux qui le liront. En voici la longue liste. J'espère n'avoir oublié personne.

PIERRE BOUDRY, responsable de l'unité de recherche Physiologie fonctionnelle des organismes marins (PFOM), directeur adjoint de l'UMR 6539 CNRS/UBO/IRD/Ifremer, laboratoire des sciences de l'environnement marin (LEMAR), Ifremer Brest.

LAURIE BOUGEOIS, enseignante-chercheuse en géologie, Institut des sciences de l'évolution de Montpellier (ISEM), université de Montpellier.

THIERRY BURGEOT, responsable de l'unité de Biogéochimie et écotoxicologie, Ifremer Nantes.

ELSA CARIOU, docteur en géologie sédimentaire et géochimie.

MIREILLE CARDINAL, chercheuse au laboratoire Écosystèmes microbiens et molécules marines pour les biotechnologies, Ifremer Nantes.

HABIB CHABANE, médecin, membre de la Société française d'allergologie.

CATHERINE DUPONT, chargée de recherche au CNRS, membre de l'UMR 6566, centre de recherche en archéologie, archéosciences, histoire, université de Rennes-1.

MARY ELLIOT, professeur au laboratoire de Planétologie et géodynamique (LPG UMR 6112 CNRS), université de Nantes.

FRANCK LAGARDE, écologue et biologiste marin, océanographe côtier, laboratoire Environnement Ressources Languedoc-Roussillon, Ifremer Sète.

SYLVIE LAPÈGUE, responsable de l'unité Santé, génétique et microbiologie des mollusques, Ifremer La Tremblade,

SOIZICK LE GUYADER, responsable du laboratoire Santé, environnement et microbiologie, Ifremer Nantes.

JEAN-CÔME PIQUET, coordinateur du Réseau de contrôle microbiologique des zones de production conchylicoles (REMI), chef de projet surveillance microbiologique, laboratoire Santé, environnement et microbiologie, Ifremer Nantes.

STÉPHANE POUVREAU, chercheur en biologie marine, responsable du Réseau national Velyger, laboratoire des sciences de l'environnement marin (LEMAR-UMR 6539 CNRS/UBO/IRD/Ifremer), Ifremer Argenton.

JEAN PROU, chef de station, Ifremer La Tremblade.

RENÉ ROBERT, responsable de l'unité Littoral, département Océanographie et dynamique des écosystèmes, Ifremer Brest.

Je remercie également tous ceux qui ont gracieusement contribué à l'iconographie de cet ouvrage : Elsa Cariou, Catherine Dupont, Frédérique Le Roux, Stéphane Pouvreau, Jean Prou, Damien Tran, l'association La Cancalaise, les Établissements Gillardeau, La Ferme marine de Cancale, l'Office de tourisme de Cancale, les Parcs Saint-Kerber, les Viviers de Prat-Ar-Coum, Yvon Madec.

Alors que je le sollicitais pour la première fois par téléphone dans le cadre de ce projet, Jean Prou s'est exclamé : « Tu ne vas quand même pas écrire un bouquin sur l'huître sans chausser une paire de bottes ! » Du fond du cœur, merci, Jean, de m'avoir pris sous ton aile de passionné d'huîtres, d'avoir partagé avec moi ton immense savoir et de m'avoir emmenée dans les parcs, à la rencontre des ostréiculteurs.

Merci à Marion Le Foll, directrice de la Communication de l'Ifremer, qui a pensé à moi pour écrire ce livre. J'avoue que si ce n'avait été par ton entremise, Marion, je ne suis pas certaine que je me serais lancée dans une entreprise aussi ambitieuse ! Je me félicite de t'avoir fait confiance.

Je ne saurais conclure ce chapitre des remerciements sans mentionner Nelly Courtay, éditrice à l'Ifremer qui a initié le projet. Je suis heureuse qu'à la veille de votre départ pour de nouvelles aventures, vous puissiez enfin tenir ce livre entre vos mains. Soyez ici chaleureusement remerciée pour votre persévérance, qui a permis à cet ouvrage de voir le jour.



*J'adore les huîtres :  
on a l'impression d'embrasser la mer sur la bouche.*  
Léon-Paul Fargue

Toutes les familles ont leurs traditions. Dans celle où j'ai grandi, l'une d'elles consiste à s'asseoir devant la cheminée, les dimanches soirs d'hiver, pour déguster une douzaine de Spéciales numéro 2.

Je dédie ce livre à mes parents, à leur joie de vivre contagieuse, à leur respect des saisons et du temps nécessaire pour bien faire les choses.

J'en profite pour remercier les ostréiculteurs charentais d'avoir traversé la France en diagonale, d'une année sur l'autre, pour nous régaler d'huîtres, si loin de la mer.

## Avant-propos

Cadeau fait par la mer aux hommes, l'huître est un mets universel. Appréciée de la Chine à l'Italie, du Canada à l'Australie, elle est une manne pour les petites gens, un raffinement pour tous. Souvent, pauvres et riches la mangent pareillement : crue, dans sa coquille, comme un Cro-Magnon, ils ajoutent juste un trait de citron.

L'huître est une madeleine iodée, celle des parties de pêche à pied. Elle est l'écrin qui renferme les souvenirs scintillants des tables de fêtes.

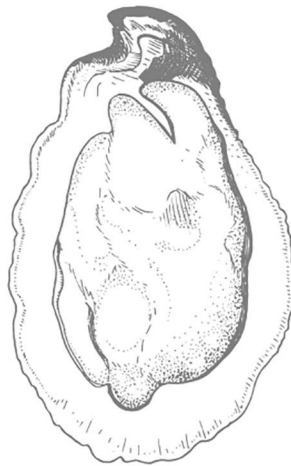
L'huître, c'est le caillou qui coupe les pieds, la muse qui inspire poètes, écrivains, peintres.

Certains la trouvent abjecte, d'autres, exquise. Entre les deux, il n'y a pas grand monde.

L'huître est un petit coffre qui renferme un trésor : ouvrez, la mer est là. Elle avait embarqué pour faire un tour à terre...

# Chapitre 1

## Un peu d'histoire...



## 1. Consomme-t-on les mêmes huîtres que nos ancêtres ?

De la fin de l'Empire romain à la naissance de l'ostréiculture, en 1860, l'huître plate *Ostrea edulis* était la seule espèce consommée sur nos côtes. Elle représentait une ressource gratuite pour les populations du littoral tout en étant très appréciée des classes aisées de l'intérieur des terres.

Initialement, la mise au point des techniques de captage et d'élevage du naissain par Victor Coste et Ferdinand de Bon, au milieu du XIX<sup>e</sup> siècle, avait pour objectif de reconstituer les bancs naturels de ces huîtres, dévastés par la pêche excessive. Ces opérations de repeuplement connurent un certain succès. Malheureusement, le pillage se poursuivit, puis deux infections par des protozoaires assénèrent le coup de grâce à plusieurs de leurs populations.

À l'époque de Coste et de de Bon, il existait des bancs sauvages d'huîtres creuses au Portugal. De 1866 à 1868, face à la pénurie d'huîtres plates, des ostréiculteurs arcachonais prirent l'initiative d'organiser treize rotations de navires pour acheminer plus de douze millions d'huîtres « portugaises » *Crassostrea angulata* en France, dans le bassin d'Arcachon. C'est au dernier d'entre eux, un bateau à vapeur baptisé *Le Morlaisien*, qu'est attribuée l'origine de la colonisation des côtes françaises par cette espèce. Pris dans une tempête avant d'entrer dans le port d'Arcachon, le navire se réfugie dans l'estuaire de la Gironde. Au bout de quelques jours, la cargaison commence à pourrir et le capitaine, Hector Patoiseau, originaire du Château-d'Oléron, reçoit, depuis la terre, l'ordre de s'en débarrasser au large. Pour une obscure raison, il jette les huîtres près de la côte où les survivantes forment bientôt de véritables gisements. Durant un siècle, grâce à la *Portugaise*, l'ostréiculture connut son âge d'or. Mais cette huître disparut brutalement, suite à des maladies virales apparues dans les années 1960 et, en 1971, elle n'était plus qu'un souvenir sur les côtes françaises.

Dès que les premières mortalités touchèrent leurs huîtres portugaises, des ostréiculteurs français se sont attelés à la recherche d'une huître de remplacement. En janvier 1966, un producteur des pertuis Charentais obtint l'autorisation d'importer des huîtres creuses de moins de cinq centimètres du Japon. Après s'être assurés que ces huîtres « du Pacifique » ne présentaient pas les mêmes symptômes que les huîtres portugaises, les pouvoirs publics autorisèrent les importations de naissain en provenance de la préfecture de Myagi, toujours au Japon, et d'adultes de Colombie

britannique, au Canada, où elle avait été introduite avec succès dès les années 1920. De 1971 à 1977 ces actions privées furent complétées par une action publique de reconstitution des stocks de géniteurs, l'opération « Resur ». Avec le succès que l'on sait. Cette huître, *Crassostrea gigas*, représente aujourd'hui 99% de la production française, le reste étant couvert par l'huître plate. Cependant, des études récentes ont établi qu'elle peut se reproduire avec l'huître portugaise. Il s'agirait donc, en fait, d'une seule et même espèce.

## 2. Les hommes préhistoriques mangeaient-ils des huîtres ?

Ils auraient eu tort de s'en priver ! Ressource abondante, accessible à qui daigne se baisser, les huîtres — comme tous les coquillages capables de vivre dans la zone de balancement des marées — étaient une manne pour les premières populations côtières. Pas étonnant que l'on ait retrouvé, sous forme d'amas de coquilles, des traces de leur exploitation dans de nombreuses cultures anciennes, de l'Asie à l'Europe en passant par l'Afrique, et ce, dès la Préhistoire ! Parfois discrets, ces témoignages peuvent aussi former de véritables tertres, appelés en français « dépôts » ou « lits coquilliers » selon leur hauteur et leur forme, en anglais *shell-midden* (amas coquilliers), en danois *køkkenmodding* (déchets de cuisine)...

En France, les plus anciens sites archéologiques connus présentant de telles reliques sont situés sur le littoral atlantique (Bretagne et Pays de la Loire). Le plus ancien de tous, daté à 6 000 ans environ avant notre ère, est celui de Beg-er-Vil, à l'extrémité sud de la presqu'île de Quiberon. Alors que l'érosion marine a déjà fait disparaître une partie du dépôt coquillier, il n'a pas encore livré tous ses secrets et les fouilles sont loin d'être terminées.

Les coquilles d'huîtres plates retrouvées à Beg-er-Vil sont associées à d'autres vestiges (ossements de mammifères, restes d'oiseaux, silex taillés, bois de cerf, parures, restes de crabes et de poissons) ainsi qu'à d'autres coquilles de mollusques : moules, bigorneaux, coques, palourdes, scrobiculaires, monodontes... De dimensions homogènes, elles portent encore des fragments de roche, ce qui constitue pour les archéologues une preuve qu'elles ont été arrachées de leur substrat par la main de l'homme. De quoi étayer l'hypothèse de la consommation assidue d'huîtres par les chasseurs-cueilleurs nomades qui ont fréquenté les lieux à la fin du Mésolithique.