

Il y a plus d'une huître en Vendée Atlantique.



ICCOM, RC Nantes B 348 788 893 - Crédits Photos : P. FLISSON, F. GUILLET, P. IMAX.

INITIATION *Gourmande*

www.huitre-vendee-atlantique.fr

2, place de l'Eglise - 85230 Bouin



HUITRE 
VENDÉE ATLANTIQUE®
La Terre de l'huître

ÉDITO

Depuis des siècles, en Vendée Atlantique, les ostréiculteurs affinent leurs "perles".

Capter en mer une larve microscopique, l'élever pour lui permettre d'atteindre son poids idéal, l'affiner pour qu'elle acquiert son goût d'exception, propre à notre terroir. À chaque étape, notre savoir-faire traditionnel allié à l'infinie et fragile richesse de la mer donne naissance à un mets noble et savoureux.

En Vendée Atlantique, les hommes et la mer élèvent ensemble l'huître, au fil d'un patient et minutieux travail, qui dure de trois à quatre ans.

Découvrez ou approfondissez vos connaissances en parcourant ce guide.

Il y a plus d'une huître en Vendée Atlantique, à vous de choisir et de savourer ce moment de plaisir ! Excellente dégustation.



M. SOURBIER

Président de l'Association
Huître Vendée Atlantique



© P. JONSON

L'HUÎTRE, DE TRADITION MILLÉNAIRE, EST PRÉCIEUSE À NOS CÔTES

Page 4

- Ses dates clés dans l'histoire
- La spécificité des huîtres Vendée Atlantique
- En quelques chiffres

LA ROUTE DE L'HUÎTRE VENDÉE ATLANTIQUE

Page 5

DU NAISSAIN À L'ASSIETTE

Page 6

IL Y A PLUS D'UNE HUÎTRE EN VENDÉE ATLANTIQUE !

Page 7

LES HOMMES DU TERROIR DE LA MER

Page 8

- Des sentinelles attentives à leurs rivages
- La qualité à tous les stades de production
- Générateurs d'emplois et de richesses

L'HUÎTRE VENDÉE ATLANTIQUE, UNE MARQUE DE QUALITÉ

Page 10

- Une démarche répondant à des critères très précis
- Une spécificité géographique unique
- Des eaux d'une pureté exemplaire

LA "BELLE DE SÉLECTION", QUALITÉ ET PLAISIR

Page 12

- Devenir "Belle de Sélection"
- Un engagement qualité

L'HUÎTRE, UN GRAND MOMENT DE FRAÎCHEUR !

Page 14

- Le bien-être est dans sa coquille !
- 2 méthodes possibles pour une ouverture simple et rapide
- Bien conserver vos huîtres et les déguster

MINI QUIZZ

Page 15

- Testez vos connaissances

L'huître, de tradition millénaire, EST PRÉCIEUSE À NOS CÔTES

Ses dates clés dans l'histoire



La spécificité des Huîtres Vendée Atlantique

Le littoral des Pays de la Loire présente des conditions naturelles exceptionnelles pour la culture des coquillages.

Le climat y est favorable, la zone découverte par les marées, en pente douce, y est particulièrement large et la région côtière, couverte d'anciennes salines et de marais, isole le rivage des activités humaines intensives et des grands centres urbains. Les 3 principaux sites de production sont la Baie de Bourgneuf – Ile de Noirmoutier, Talmont St Hilaire et la Baie de l'Aiguillon.

Un élevage en milieu pur et préservé.

L'eau de mer remonte profondément dans les étiers et les nombreux fleuves côtiers. Elle y rencontre une eau de qualité issue des marais. Cette alchimie, spécifique à chacune des zones de production, bonifie l'eau et entraîne le développement du plancton. Le mollusque, particulièrement délicat dans son alimentation, s'enrichit alors lentement des sels minéraux et des oligo-éléments présents dans l'eau de mer.

L'affinage en claires.

Des ostréiculteurs disposent de claires, souvent d'anciennes salines creusées dans un sol argileux, alimentées en eau de mer en fonction des marées et au rythme des saisons. Ce savoir-faire spécifique à la région révèle la saveur de chaque huître, leur incontestable authenticité et leur grand caractère.

(voir p.6)

En quelques chiffres

- Sur 80 km de littoral, 9 500 tonnes d'huîtres sont produites chaque année.
- L'activité conchylicole, l'élevage des coquillages, représente près de 5 000 emplois directs ou induits et concerne 400 PME.
- Le bassin de production de la Région est le 4^e producteur national d'huîtres.

La Route de l'Huître Vendée Atlantique, UN PARCOURS INITIATIQUE ET DES ESCALES GOURMANDES

Découvrez comment l'huître grandit et se développe. Visitez une exploitation, rencontrez des professionnels passionnés et passionnants ravis de vous faire partager leur savoir-faire et de répondre à vos questions. Pourquoi ne pas achever votre parcours avec gourmandise par une dégustation très conviviale ?



Retrouvez nos 6 étapes gourmandes sur :
www.huitre-vendee-atlantique.fr

Ou pour plus de renseignements :

- Association Huître Vendée Atlantique : 02 51 68 77 25
- Organisation des Producteurs conchylicoles des Pays de la Loire : 02 28 10 34 71

Du naissain à l'assiette

3 À 4 ANS DE SOINS ATTENTIFS AU RYTHME
DES MARÉES SONT NÉCESSAIRES

Le captage.

Cette opération consiste à collecter en milieu naturel ou en éclosérie, le naissain, une larve microscopique d'environ 1/10^e de millimètre. Le captage effectué, le naissain va multiplier son poids par 200 en neuf mois.



L'élevage.

Il s'effectue sur des parcs en pleine mer et peut durer 2 à 3 ans. Les huîtres, disposées dans des poches ostréicoles vont alors considérablement se développer et grandir au rythme des marées, régulièrement travaillées par les ostréiculteurs.



L'affinage.

Étape facultative dans l'élevage de l'huître, elle consiste à placer les huîtres dans des claires afin que leur chair s'étoffe et se gorge de saveurs. C'est au cours de l'affinage, sous l'effet du plancton des marais, que l'huître de claire acquiert son goût de noisette si particulier et peut obtenir sa coloration verte.



Du tri à votre assiette.

À l'intérieur des établissements agréés, les opérations de tri et de calibrage assurent des huîtres de qualité. Lavage, conditionnement et transport répondent à des règles d'hygiène très strictes, garantissant un produit exceptionnel.



Il y a plus d'une huître en Vendée Atlantique !

Fine ou Spéciale ?

L'huître est dénommée en fonction de son indice de chair "Fine" ou "Spéciale". Par exemple, une huître à l'indice de chair 10 signifie que 10 % de son poids est constitué par sa chair. Les "fines" ont un indice supérieur à 6.5. Celui des "Spéciales" est supérieur à 10.5.

La "Fine de Claire verte"
Vendée Atlantique

L'huître "Fine"
Vendée Atlantique

L'huître "Spéciale"
Vendée Atlantique

La "Fine de Claire"
Vendée Atlantique

La "Spéciale de Claire"
Vendée Atlantique

La "Spéciale de Claire verte"
Vendée Atlantique

**Les huîtres issues directement de l'estran ont un goût iodé assez prononcé.
Les huîtres affinées en claires ont une saveur inégalée.**

La durée minimum du passage en claires est de 2 à 3 semaines,
à une densité allant de 1 à 3 kg par m² en fonction des saisons.

Pourquoi le calibrage ?

L'huître est proposée en différents calibres numérotés de 0 à 5 qui sont définis en fonction de son poids. Le numéro 5 est le plus petit calibre et le 0 le plus gros.

Les hommes **du terroir de la mer,**

LES GARDIENS D'UN ENVIRONNEMENT À L'ÉQUILIBRE COMPLEXE

Les ostréiculteurs de Vendée Atlantique sont des sentinelles attentives à leurs rivages.

Pour préserver la pureté de leurs produits, leur exigence est constante. La conscience environnementale et la protection de la qualité de l'eau, nécessités vitales pour les coquillages, sont des engagements forts de tous les professionnels de la Région.

Un savoir faire reconnu.

Tous les stades de production allient techniques modernes et méthodes traditionnelles souvent transmises de génération en génération. Ces hommes, en dignes héritiers ou en créateurs avérés du paysage côtier, lui ont façonné sa force et sa beauté.

Générateurs d'emplois et de richesses.

L'activité conchylicole et l'élevage des coquillages sont le ciment socio-économique, la vitrine culturelle, touristique et gastronomique de plusieurs communes littorales. Conscients de ces enjeux, l'Union Européenne, la Région des Pays de la Loire, le Conseil Général de Loire-Atlantique et le Conseil Général de la Vendée sont les partenaires de la profession dans ses projets et ses actions.

L'Huître

Vendée Atlantique,
UNE MARQUE DE QUALITÉ



Une démarche répondant à des critères très précis.

Chaque stade de la production fait l'objet d'un contrôle méticuleux de la part des ostréiculteurs et des organismes agréés.



Une spécificité géographique unique.

L'Huître Vendée Atlantique provient exclusivement des établissements ostréicoles situés entre la Baie de Bourgneuf et la Baie de l'Aiguillon, assurant par son affinage l'authenticité de son goût.



Des eaux d'une pureté exemplaire.

Les zones de production et d'affinage font l'objet d'une surveillance sanitaire permanente par les services de l'IFREMER qui met en évidence la qualité exceptionnelle des eaux du bassin.





La "Belle de Sélection"

FRUIT DE LA NATURE, DU TERROIR ET

D'UN SAVOIR-FAIRE TRADITIONNEL

qualité et plaisir

Fine bouche.

La "Belle de Sélection" est charnue, homogène et de forme harmonieuse.

Devenir "Belle de Sélection".

Les huîtres font l'objet d'un travail attentionné et rigoureux de la part de l'ostréiculteur. Elles sont sélectionnées une à une sur des critères de forme et d'aspect.

Après avoir été calibrées, elles sont déposées au cœur d'un site spécifique où aura lieu la phase de finition (claires ou estran) pendant au moins 30 jours. Cette étape essentielle permet aux huîtres de profiter de toutes les qualités du terroir.

De retour à l'établissement, la qualité des produits est contrôlée et seules les huîtres correspondant aux propriétés attendues sont sélectionnées et vendues sous l'appellation "Belle de Sélection".

Un engagement qualité de chaque ostréiculteur.

Tous ceux qui la produisent s'engagent personnellement en signant une "charte d'engagement qualité".

Par ailleurs, l'huître "Belle de Sélection" bénéficiera de la Certification de conformité produit (CCP). Cette certification, répondant aux exigences d'un cahier des charges précis, contrôlé par un organisme certificateur tiers, est la garantie d'une qualité produit exceptionnelle.



12



© P. ALBON



13

© P. ALBON

L'Huître un grand moment de fraîcheur !

LE BIEN-ÊTRE EST DANS SA COQUILLE !

Légère. 100 g d'huître représentent 60 kilo-calories.

Diététique. Par ses apports en protéines, en glucides complexes et par sa faible teneur en lipides, l'huître est un aliment adapté aux critères diététiques modernes.

Source de vitamines ! L'huître contient des vitamines C, B1, B2, D. Elle est très riche en sels minéraux et oligo-éléments fer, phosphore, calcium et magnésium.

2 MÉTHODES POSSIBLES POUR UNE OUVERTURE SIMPLE ET RAPIDE



Par le côté

1. Placez l'huître dans la main, la partie pointue vers vous, la partie bombée dans le creux de votre main.
2. Placez le pouce à 1 cm de l'extrémité de la lame, positionnez-le au niveau du muscle (2/3 de la hauteur de l'huître).
3. Introduisez la lame entre les deux valves et coupez le muscle.
4. Soulevez la coquille supérieure en prenant soin de bien décoller la chair.

Par l'arrière

1. Placez l'huître dans la main, la partie pointue vers vous, la partie bombée dans le creux de votre main.
2. Insérez la pointe du couteau entre les deux valves au niveau de la charnière. Lorsqu'elle est légèrement enfoncée, effectuez un léger mouvement rotatif.
3. Une fois la charnière ouverte, dirigez le couteau vers le muscle et coupez-le.
4. Soulevez la coquille supérieure en décollant bien la chair.

Bien conserver vos huîtres...

Coquilles fermées, entre 5 et 15°C dans la partie basse du réfrigérateur, elles gardent leur eau et leurs saveurs. Après achat, il est conseillé de les consommer dans un délai maximal d'une semaine.

...et les déguster

Jetez la première eau de vos huîtres, elles en referont une meilleure en seulement quelques minutes.

Mini Quiz



AMATEUR OU CONNAISSEUR ? AMUSEZ VOUS À TESTER VOS CONNAISSANCES. ATTENTION, CERTAINES QUESTIONS ONT PLUSIEURS RÉPONSES POSSIBLES.

1) Dans l'Antiquité, les coquilles d'huître servaient de...

- a. bulletin de vote
- b. coupelle à fruits
- c. écrin à bijoux

2) Il faut 5 minutes à un maître écailler pour ouvrir...

- a. 50 huîtres
- b. 80 huîtres
- c. 100 huîtres

3) Jadis, le captage des naissains s'effectuait sur...

- a. des fagots de bois
- b. des tuiles
- c. des coquilles St Jacques couvertes de chaux

4) Une huître creuse peut pondre de...

- a. 10 à 100 millions de larves
- b. 20 à 100 millions de larves
- c. 50 à 200 millions de larves

5) Quant à l'huître plate, elle peut pondre...

- a. 500 000 larves
- b. 1,5 millions de larves
- c. 5 millions de larves

6) L'huître creuse, appelée *Crassostrea gigas*...

- a. change de sexe au moins une fois dans sa vie
- b. est une hermaphrodite successive
- c. naît et reste femelle

7) Consommer des huîtres les mois en « r » est...

- a. une superstition ancestrale
- b. une tradition familiale
- c. un préjugé dépassé, car leur fraîcheur est garantie toute l'année