



# HUÎTRE

*Crassostrea gigas*  
*Ostrea edulis*  
*Crassostrea angulata*

## → BIOLOGIE

**Huître creuse japonaise**  
(*Crassostrea gigas*)

**FAMILLE**  
Ostreidae.

### TRAITS DISTINCTIFS

Coquille de forme allongée, valve inférieure creuse et valve supérieure plate légèrement bombée.

### HABITAT

Espèce fixée sur un substrat rocheux dans la zone intertidale (subissant les marées). Originaires d'Asie du Nord-Ouest, elle a été largement introduite dans de nombreux pays à des fins d'aquaculture.

### ALIMENTATION

Phytoplancton et matière organique en suspension.

### MATURITÉ SEXUELLE

12-18 mois.

### PÉRIODE DE FRAI

Printemps/été.

### LONGÉVITÉ

25 ans.

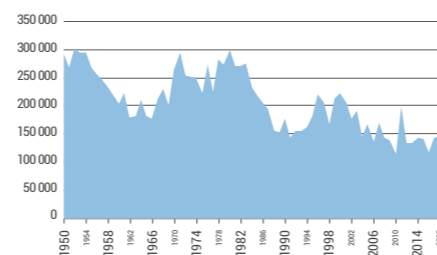
L'huître est une espèce hermaphrodite et change plusieurs fois de sexe au cours de sa vie (parfois même au cours d'une même année, lors de la saison de reproduction). Les huîtres âgées sont majoritairement des femelles.

## PÊCHE

Quelques gisements d'huître sauvage subsistent encore en Europe mais ils sont pour la plupart épuisés. Les captures restent très faibles (868 tonnes en 2018) et concernent principalement l'huître plate européenne (*Ostrea edulis*) de l'Atlantique Nord-Est. Quelques gisements existent encore en France dont un en rade de Brest et un vers Cancale. La production française a atteint 28 tonnes en 2018. Au niveau mondial, l'exploitation d'huître sauvage est importante au Mexique (*Crassostrea virginica*), aux États-Unis (*Crassostrea virginica*) et en Corée du Sud (*Crassostrea gigas*). Ces pays ont

respectivement débarqué 56 909, 46 262 et 38 341 tonnes en 2018. Les huîtres sauvages sont aussi prisées par les pêcheurs de loisir.

**DÉBARQUEMENTS MONDIAUX D'HUÎTRE**  
(toutes espèces confondues) (en tonnes)  
Source FAO 2020/2021



Des mortalités anormales et massives de coquillages sont observées partout dans le monde, depuis une quinzaine d'années. La contamination des huîtres par le variant de l'herpès virus « OsHV1µvar » (inoffensif pour l'homme) qui sévit sur les jeunes huîtres depuis 2008 en France, et par un deuxième agent infectieux *Vibrio aestuarianus* (également inoffensif pour l'homme), s'attaquant aux huîtres de taille adulte depuis 2012, a entraîné de fortes mortalités ainsi que la chute de la production nationale française et la fragilisation économique de nombreuses entreprises ostréicoles jusqu'en 2015. Le niveau de production antérieur n'a pas été retrouvé depuis, mais les prix en hausse ont permis de retrouver une exploitation économique viable qui ne met plus les entreprises en difficulté.

## CONSOMMATION

L'huître creuse du Pacifique (*Crassostrea gigas*) est de loin la principale espèce d'huître consommée dans l'UE.

La consommation d'huîtres, essentiellement vivantes, correspond principalement à la période des fêtes de fin d'année. L'huître est l'un des coquillages préférés des Français et des Belges. Elle est la deuxième espèce achetée par les ménages parmi les coquillages en 2019, après la moule. La consommation annuelle moyenne est d'environ 1 kg/hab. (équivalent poids vif).

## → AUTRES ESPÈCES

d'huître commercialisées sur nos marchés :

**HUÎTRE PLATE EUROPÉENNE** (*Ostrea edulis*) caractérisée par une coquille circulaire. Son aire de distribution naturelle va de la Norvège au Maroc. On la retrouve aussi dans toute la Méditerranée.

**HUÎTRE PORTUGAISE** (*Crassostrea angulata*) avec une valve inférieure creuse et une valve supérieure plate. Originaires d'Asie, elle a été probablement introduite au Portugal au XVII<sup>e</sup> siècle.

## ECO LABELS

### HUÎTRE SAUVAGE

• MSC • Quatre pêcheries sont certifiées (une pêcherie danoise d'*Ostrea edulis*, une pêcherie hollandaise de *Crassostrea gigas* et d'*Ostrea edulis*, une pêcherie de *Crassostrea gigas* au Japon et une pêcherie de *Crassostrea virginica* aux États-Unis).

### HUÎTRE D'ÉLEVAGE

• ASC • Treize fermes de *Crassostrea gigas* sont certifiées, principalement en Chine (10 fermes) et en France (3 fermes).

• AB • Il existe une offre d'huîtres certifiées AB sur le marché français.

## GESTION DES STOCKS

En France, la pêche des huîtres sauvages est soumise à une licence spécifique pour les pêcheurs professionnels et ne peut être pratiquée que dans certaines zones.

### Taille minimale de capture au sein de l'UE

Région	Huître creuse japonaise	Huître plate
Atlantique Nord-Est	5 cm	6 cm
Méditerranée	6 cm	6 cm

L'huître est naturellement diploïde, elle possède une paire de chaque chromosome (20 chromosomes au total). Aujourd'hui, la majorité des huîtres commercialisées en France et en Europe sont triploïdes : elles possèdent trois lots de chromosomes (30 au total). Les huîtres triploïdes sont obtenues par croisement entre des huîtres femelles diploïdes et des mâles tétraploïdes (40 chromosomes), afin d'obtenir des huîtres stériles. Les huîtres triploïdes ne produisent pas, ou en très faibles quantités, de produits génitaux (spermatozoïdes et ovocytes). Ainsi, la croissance de l'huître est plus rapide car elle ne passe pas de temps à se reproduire et elle ne subit pas la maturation sexuelle estivale qui la rend laiteuse.

Cette caractéristique permet notamment de proposer des huîtres en été auprès des amateurs réticents à manger des huîtres « en lait ». Cela confère à l'huître triploïde un avantage commercial mais sa mise sur le marché fait l'objet de débat chez les ostréiculteurs. Certains souhaitent que le consommateur soit informé par un étiquetage adapté, l'informant s'il s'agit d'huître diploïdes ou triploïdes à la vente.

## LES ÉTAPES D'ÉLEVAGE DES HUÎTRES

### LE CAPTAGE

L'approvisionnement de la production ostréicole repose soit sur le captage de naissain en milieu naturel soit sur la production de naissain en éclosérie. Arcachon est le plus grand bassin naisseur d'Europe (environ 4 milliards de jeunes huîtres produites par an) et alimente les autres zones de production en France et à l'étranger.

### L'ÉLEVAGE

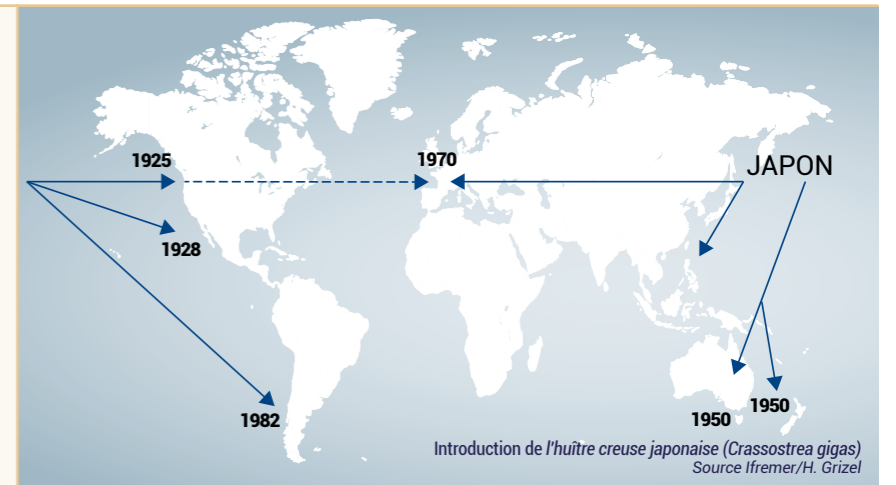
Après plusieurs mois (normalement entre 4 et 8 mois), le naissain d'huîtres d'une taille de 2 à 4 cm est mis en élevage selon des techniques différentes en fonction des endroits de production. La technique la plus utilisée consiste à placer les individus dans des poches sur des tables positionnées au niveau de l'estran. Ces poches sont régulièrement retournées et changées, pour favoriser la croissance des huîtres, limiter le développement des algues, et pour les adapter à la taille des individus. Cette technique est principalement utilisée sur la façade Atlantique, en Bretagne et en Normandie. En Méditerranée, en raison de l'absence de marée, les huîtres sont élevées en suspension sur des cordes et elles sont en immersion permanente.

### L'AFFINAGE (étape facultative)

Après 2-3 ans, les huîtres de taille commercialisable peuvent être placées dans des bassins d'affinage appelés « claires », généralement peu profonds, sur fond argileux et alimentés en eaux moins salées et plus riches en plancton, afin d'améliorer leur qualité gustative. L'affinage a une durée minimum de trois semaines.

### FINITION

Avant la commercialisation, les huîtres sont placées dans des bassins de finition, appelés dégorgeoirs, remplis d'eau de mer de qualité contrôlée, puis lavées et triées selon leur taille. Les huîtres sont commercialisées entre 3 à 4 ans d'élevage.



## ÉTAT DES STOCKS

*Ostrea edulis* a subi une forte exploitation sur les côtes européennes au cours des XVIII<sup>e</sup> et XIX<sup>e</sup> siècles qui a entraîné, en concomitance avec des conditions environnementales non optimales, l'épuisement des gisements naturels. Aujourd'hui, les gisements sauvages sont très rares.

Les gisements sauvages de *Crassostrea virginica*, dans la baie de Chesapeake (plus grand estuaire des États-Unis, littoral de Maryland et de Virginie), ont été évalués pour la première fois en 2018. La majorité des gisements sont, selon les scientifiques, en déclin en raison des conditions environnementales et non pas à cause du niveau d'exploitation.

L'état des autres stocks sauvages de *Crassostrea virginica* et de *Crassostrea gigas* n'est pas connu avec précision.

## AQUACULTURE

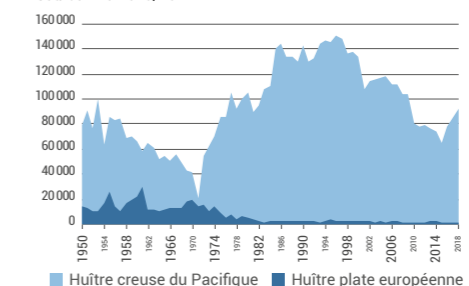
L'huître creuse japonaise est devenue l'espèce d'huître la plus élevée dans le monde. De croissance rapide, elle est capable de s'adapter à des conditions environnementales variées. Cette espèce a été introduite en France entre 1966 et 1974, de Colombie Britannique (géniteurs) et du Japon (naissain) pour remplacer l'huître creuse portugaise décimée en Europe par des maladies virales et pour compenser la baisse de stocks d'huîtres plates (également dues à des maladies et à la surpêche). Le principal pays producteur d'huîtres au monde (essentiellement d'huître creuse japonaise) est la Chine (5 139 760 tonnes produites en 2018, soit 85 % de la production mondiale).

Près de 80 % de la production ostréicole européenne est issue de France (92 092 tonnes produites en 2018 dont 91 455 tonnes d'huître creuse japonaise). En Belgique, il n'existe qu'une seule ferme d'élevage, qui produit en moyenne 10 à 15 tonnes d'huître par an.

L'élevage d'huître plate est très faible (1 677 tonnes en 2018 dont 600 tonnes élevés en France).

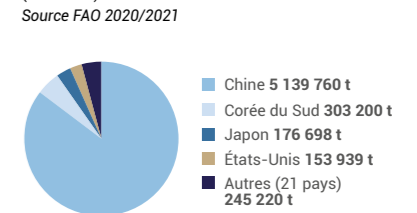
### PRODUCTION D'HUÎTRE D'ÉLEVAGE EN FRANCE (en tonnes)

Source FAO 2020/2021



### PRINCIPAUX PAYS PRODUCTEURS D'HUÎTRE D'ÉLEVAGE (toutes espèces confondues) (en tonnes)

Source FAO 2020/2021



Pays	Production (tonnes)
Chine	5 139 760 t
Corée du Sud	303 200 t
Japon	176 698 t
États-Unis	153 939 t
Autres (21 pays)	245 220 t

## Recommandation d'achats

### HUÎTRE SAUVAGE

• Éviter : tous stocks.

### HUÎTRE D'ÉLEVAGE

• Vérifiez les conditions d'élevage avant tout achat.