

# le bassin d'arcachon son ostréiculture



# Gujan-Mestras



*A l'attention des touristes et de tous ceux qui nous font le plaisir de visiter le bassin d'arcachon*

Très souvent le promeneur peut voir des huîtres collées sur des appuis les plus hétéroclites (pignots, piquets, clôtures de parcs, cages de collecteurs et tous supports).

Elles ont, pour le profane, l'apparence d'être sauvages, il n'en est rien : ces sujets, qui semblent abandonnés, sont les plus vigoureux et les meilleurs reproducteurs ; il serait donc nuisible à une profession déjà si éprouvée de les enlever.

**En laissant en place ces géniteurs de choix, vous respecterez la propriété de l'ostréiculteur et vous contribuerez à retrouver sur votre table la meilleure huître arcachonnaise, le régal des gourmets.**

◆ AUTRE RECOMMANDATION IMPORTANTE, qui s'adresse aussi bien aux TOURISTES, qu'aux PLAISANCIERS, qu'aux PECHEURS et OSTREICULTEURS eux-mêmes

*« garder la mer propre »*

*Ne rejetez au bassin*

◆ Aucun déchet, aucun matériel usagé. ◆

**Le BASSIN n'est pas une POUBELLE, c'est L'ECRIN de vos VACANCES, de votre TRAVAIL.**

**AIDEZ-NOUS A L'EMBEILLIR, vous y recueillerez la JOIE d'y VIVRE.**

*Visitez* la *Maison de l'Huître*  
PORT de LARROS - GUJAN-MESTRAS

*un savoir faire à faire savoir* l'Ostréiculture du Bassin d'Arcachon

## OUVERTURE

Du 1<sup>er</sup> mai au 31 juin et du 1<sup>er</sup> au 30 septembre

Tous les week-ends de 15 h à 18 h

et sur Rendez-vous



Du 1<sup>er</sup> juillet au 30 août

Tous les jours de 10 h à 12 h et de 15 h à 18 h.

Sur Rendez-vous, en dehors des heures

d'ouvertures - Groupes et Scolaires -

## Renseignements

Musée : 56 66 23 71

Office de Tourisme : 56 66 12 65

# la vie de l'huître

## Le Bassin d'Arcachon

### PREMIER CENTRE DE PRODUCTION D'ELEVAGE ET D'AFFINAGE DE DEUX ESPECES D'HUITRES.

Véritable mer intérieure d'une superficie de 250 kilomètres carrés, dont 16 000 hectares immergés à haute mer et 5 000 à basse mer, sur cette superficie 1 800 hectares représentant 2 500 concessions environ, sont exploités pour l'ostréiculture.

Le **Bassin d'Arcachon**, affectant la forme d'un triangle équilatéral, déroule sur un parcours de 84 kilomètres, ses rives encadrées de dunes forestières, entourées de villes et de nombreux petits ports, refuge ostréicole : Arcachon, La Teste-de-Buch, Gujan-Mestras, Le Teich, Audenge, Lanton, Taussat, Andernos, Arès, Lège, Claouey, Piquey, Pirailan, Le Canon, L'Herbe, Le Cap-Ferret, stations littorales de grande renommée.

Le **Bassin d'Arcachon** voit sa masse liquide sans cesse renouvelée, deux fois par vingt-quatre heures, grâce au flux et reflux. L'océan leur apporte son renouvellement, d'après certaines estimations, 370 millions de mètres cubes seraient la masse d'eau introduite par une marée de vives eaux et 130 millions par une marée de mortes eaux.

Ce n'est que vers 1862 que naquit en France cette grande industrie nationale : l'Ostréiculture, la culture de **deux espèces d'huîtres** :

- ♣ L'huître d'Arcachon - *ostrea edulis* - dite huître plate.
- ♣ La *Crassostrea angulata* ou huître portugaise.

Ce dernier produit, en raison de sa dégénérescence le pourcentage des stocks en huîtres de choix (gros numéros) s'amenuisait par l'insuffisance de pousse. Le début de l'année 1971 devait être catastrophique. Ce cheptel était quasiment anéanti par une mortalité générale sur le littoral français.

Fort heureusement depuis quelques années (1968) l'huître du Japon, cousine germaine de la portugaise, non atteinte par ces mortalités, devient l'espoir prometteur d'une reconstitution du cheptel.

Importée sous forme de naissains fixés sur coquilles ou bien encore sous forme « d'huîtres mères » venant de Colombie-Britannique, que l'opération Resur (Résurrection) a permis d'acheter, la Gigas s'est adaptée parfaitement dans son milieu. Déjà les anciens gisements naturels du Bassin d'Arcachon se sont reconstitués grâce à la reproduction excellente de 1971. Les fêtes de Noël 1972 ont permis aux consommateurs d'apprécier une nouvelle huître « creuse du Bassin ».

### *l'huître, sa nourriture, sa production.*

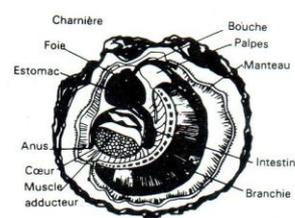
L'huître, pour assurer sa respiration et sa nourriture, c'est-à-dire sa vie, filtre l'eau de mer.

Les branchies, par l'activité de leurs cils, opèrent le pompage rapide et la filtration de l'eau à son passage.

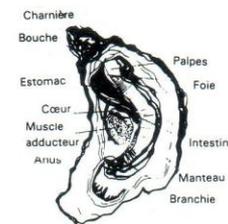
L'oxygène dissous va vers l'épithélium pour la respiration.

Le choix des éléments nutritifs n'est pas réalisé.

La grosseur joue seulement. Les petits sont introduits dans l'oesophage, les gros rejetés. Cette absorption de toutes les espèces contenues dans le plancton fait dire de l'huître qu'elle est omnivore.



Huître plate ou gravette



Huître creuse

### *le plancton*

Le plancton comprend des organismes microscopiques du règne végétal et du règne animal.

Le plancton végétal, ou phytoplancton, est composé des diatomées, algues microscopiques, à pigments chlorophylliens, les péridiniens flagellés, coccolithophridis, etc.





Le plancton animal ou zoo-plancton, est composé de protozoaires foraminifères, tintinnides, copépodes (les biologistes ont dénombré plus de 750 espèces de ces crustacés planctoniques).

Les organismes composant le plancton ont des dimensions variables; ainsi le micro-plancton comprend les organismes dont la taille dépasse 1 millimètre et qui sont, par conséquent, visibles à l'oeil nu.

Le micro-plancton est composé d'organismes inférieurs à 1 millimètre, mais supérieur à 0,076 mm.

Le « monoplacton » est fait de très petits organismes de 0,076 à 0,005 mm. Les oeufs et larves d'huîtres vont pendant leur vie pélagique, rejoindre le plancton naturel ainsi que d'autres débris organiques.

### *nourriture*

Les deux espèces d'huîtres se nourrissent de la même façon, néanmoins une grande différence de puissance de nutrition les sépare.

L'huître plate (selon le Dr Lambert) filtre 1 litre d'eau environ dans l'heure, l'huître Gigas jusqu'à 7. Elles puisent dans les éléments retenus dans les branchies ceux qui, dirigés vers l'estomac, assurent la nutrition.

### *reproduction - sexes*

L'huître plate est **hermaphrodite** successivement. Mâle, elle libère par l'organe génital, la gonade, les spermatozoïdes, puis, la transformation des organes génitaux réalisée, femelle, elle est fécondée par l'apport de l'extérieur, par le canal de la gonade, de spermatozoïdes. C'est l'alternance des sexes.

Elle garde ensuite, pendant plusieurs jours, entre ses valves, dans la cavité palléale, les embryons, devenus des larves vivantes. Leur grand nombre -1 million environ - donne à cette matière la couleur ardoise bien connue... puis elle se libère de sa nombreuse progéniture qui va voguer à travers les eaux.

### *vie de la larve*

La larve libre, mue par la couronne de cils vibratiles l'entourant, subit, jour après jour, sa transformation. La coquille se développe, comme une calotte, sur le sommet, puis au bout d'une dizaine de jours, selon la température de l'eau ou atmosphérique, la coquille atteignant le bord de la couronne, la larve, alourdie va terminer sa vie pélagique. Elle va se fixer sur un support convenable le collecteur bien



propre, bien chaulé, que l'ostréiculteur a installé à son intention.

L'ostréa Gigas : - japonaise ou canadienne - est unisexuée. Elle ne garde pas les oeufs ou spermatozoïdes dans son manteau. Lorsque la température ambiante atteint au minimum de 19° à 20°, l'huître libère ses produits.

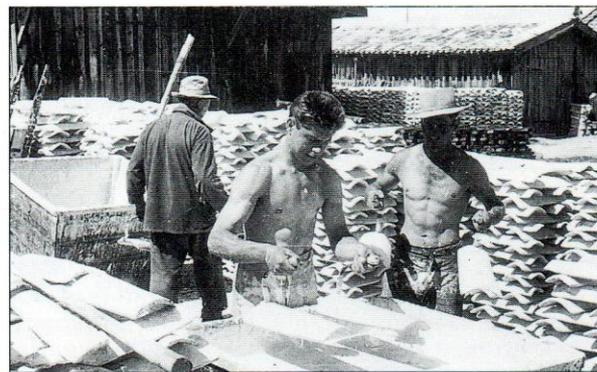
La fécondation se fait aussi dans la nature, au gré des courants en raison même de la concentration, après la ponte des oeufs et de l'émission des spermatozoïdes.

Pendant quinze à vingt jours, selon la température et ses fluctuations, la vie larvaire va se développer au gré des courants jusqu'à la fixation qui requiert une température plus élevée de 20° à 25°, ces espèces sont donc **ovipares**.

### *capacité de production*

L'huître plate adulte, 4 à 5 ans, peut produire 1 million minimum en une seule libération. Elle sort très fatiguée de cette opération, et on observe par la suite une très forte mortalité due à cette anémie.

Les huîtres ovipares Gigas peuvent produire environ 40 millions d'oeufs et spermatozoïdes et effectuent plusieurs pontes dans la même saison, car le déchet est impressionnant. On évalue généralement à 10 huîtres, sujets vivants, le résultat de la ponte d'un million d'oeufs.



### *captage du naissain*

Environ 25 millions de tuiles sont immergées tous les ans pour le captage de ces jeunes huîtres.

Ces collecteurs tuiles, demi-rondes, sont plongés dans un bain fait d'un mélange de chaux et de sable.

C'est en 1867 que Michelet découvre cette façon de chaulage qui permet le collage facile de l'huître et son détroquage sans perte sensible.

Ces collecteurs sont disposés dans des cages de bois, suspendues, sur des rangs alternés, la partie concave en dessous.

Les cages avec leur contenu sont placées sur des concessions favorables au captage.

Le naissain va donc être capté par ces tuiles.

Tout d'abord invisible à l'oeil nu, il sera perceptible vers le vingtième jour, pour mesurer trois à quatre centimètres vers le huitième mois.

Au printemps suivant, l'ostréiculteur va sortir les tuiles des cages, les amener au port, sur son bateau ou chaland. Et là, avec un couteau spécial, dont la forme épouse l'arrondi de la tuile, il va faire tomber le mortier enduisant la tuile sur lequel sont véritablement fixées les jeunes huîtres.



Détachée de la tuile, l'huître sera placée dans des parcs spécialement préparés pour recevoir ces petites huîtres encore si fragiles.

Ces lieux de culture auxquels est donné le nom de « blindage » doivent répondre à des règles de protection ; entourage grillagé à mailles serrées d'une hauteur de 30 centimètres, recouvert de planches placées à plat, soigneusement raccordées à ce grillage et dont le but est d'empêcher les crabes de pénétrer dans le carré à protéger qui serait rapidement anéanti, les crabes étant les plus grands destructeurs de jeunes huîtres.

Sur ces concessions, les huîtres se développent rapidement. L'année suivante, ces huîtres qui prendront le nom de dix-huit mois seront ramassées et amenées au port

pour triage par grosseur, et détachées les unes des autres pour celles qui sont ensemble. Puis à nouveau, par catégorie, étendues sur les concessions préparées à cet effet.

Les plus belles seront pour la vente, les autres attendront de grossir. L'ostréiculteur devra, durant la période intermédiaire, les tourner et les retourner périodiquement afin de leur donner une forme profonde et régulière.

Durant cette période, il faut encore protéger l'huître contre les nombreux prédateurs : étoiles de mer, crustacés et poissons divers friands de l'huître et qui, bon an mal an, procurent une perte de 15 à 20 % et il faut attendre au moins deux à trois années pour envisager sa vente.

Voici donc l'huître prête à la consommation, mais avant de l'envoyer chez les clients, l'expéditeur doit obligatoirement faire passer ces huîtres dans des « dégorgeoirs » pour être toujours pleines d'eau de mer souvent renouvelée.

Ces établissements sont placés sous le contrôle sanitaire de l'Institut scientifique.

Tous les colis d'huîtres sont munis d'un certificat de salubrité avec le numéro de l'établissement et la date de l'expédition du colis.

Dès lors, bien emballées, elles pourront être expédiées vers les points de vente et leur consommation réalisée avec toute la sécurité des garanties de qualité, fraîcheur et salubrité absolues.



Edité par le Comité de la Jeunesse et des Fêtes  
organisateur de la FOIRE AUX HUITRES de GUJAN-MESTRAS (33470).