

L'huitre ou huître

famille :ostreidae

genres :Ostrea ,Crassostrea ,Ostreola ,Saccostrea

production :150 000t en 1990 et 80 000t en 2011 ?Destruction du naissain (huitre de moins d'un an) par un virus (inoffensif pour nous)

huitre perlière :n'est pas consommée , les dames le savent

rôle de l'huître :écologique et trophique ,contribue au cycle du carbone, dans une eau à 30-32g/l de sel

anatomie :c'est un laméllibranche avec une coquille en ARAGONITE(autre forme cristallisée de calcium)et de conchyoline(mat.organique)

nous mangeons le manteau,les branchies et pour certains ,le muscle abducteur.

Reproduction :l'huître creuse est ovipare et l'huitre plate est vivipare;nous mangeons surtout Crassostrea gigas, la creuse.L'huitre plate, aussi appelée « belon » est :Ostrea edulis

Affinage :les bassins ont pour nom « claires » où l'on dispose les huitres en nombre variable au M2 : les fines de claire(s).

Huitre triploïde :créée en 1996 est la plus présente sur les marchés(création Ifremer).

Apports alimentaires :protéines,peu de graisses,peu de cholestérol;contient zinc, iode,sélénium fer,oligos,+Ca,Mg,K,....tout!vitamines

NB :le citron détruit la vitamine E.

Il faut jeter la 1ère eau et on peut manger les huitres (grasses) d'été qui , sous l'effet de températures sup.à 18 degrés,développent les gamètes des 2 genres (sucrés). L'huitre d'été serait aphrodisiaque,consommée avec un carré de chocolat !!!

Ostracisme: les grècs votaient avec une coquille d'huître d'où...