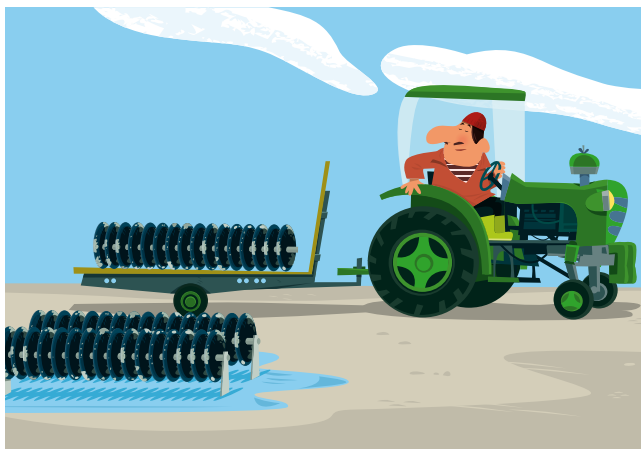


1 Le captage (les collecteurs)

En été, l'huître pond de minuscules bébés, les larves, qui nagent dans l'eau de mer. Elles vont se fixer sur des supports appelés collecteurs installés par l'ostréiculteur.



2 L'élevage en pleine mer

Pendant 2 à 3 ans, les larves sont immergées dans l'eau de mer et grandissent dans des poches attachées sur des tables qui ne sont accessibles qu'aux plus grandes marées. Elles se nourrissent de plancton. Pendant cette période, elles sont plusieurs fois classées par taille (calibrées) par l'ostréiculteur.



3 L'affinage

Quelques mois avant d'être vendues, les poches sont remontées plus haut sur l'estran. À marée haute, elles sont immergées. À marée basse, elles se retrouvent à l'air libre. Et ainsi de suite ! De façon régulière, elles sont ainsi obligées de s'ouvrir et de se fermer, ce qui renforce le muscle qui relie les deux coquilles.



4 Le lavage, le tri et le calibrage

Quand elles sont « à point », les huîtres sont lavées, triées et rangées. On les livre dans des bourriches pour les vendre chez le poissonnier.

