

CONNAISSEZ-VOUS LES HUITRES DE NOS RÉGIONS DE PRODUCTION FRANÇAISES ?

Des terroirs à déguster : 7 grandes régions de production

*Les sites de production des coquillages se situent tout le long du littoral français : Manche, Atlantique, Méditerranée. La France représente l'essentiel de la production européenne (environ 90 %) avoir environ 100 000 tonnes par an, dont 98 % environ d'huîtres creuses (*Crassostrea gigas*), et 2 % d'huîtres plates (*Ostrea edulis*).*

A chaque région ses caractéristiques

Normandie-Mer du Nord

L'huître de Normandie se décline en 4 variétés aux saveurs bien particulières :

- La Côte de Nacre offre des huîtres à la saveur tonique
- Les huîtres d'Isigny-sur-Mer sont douces et croquantes
- La Côte Est et le bassin ostréicole de Saint-Vaast la Hougue et de l'île de Tatihou propose des huîtres charnues et iodées
- Les huîtres de la Côte Ouest du Cotentin ont un goût plutôt corsé



Bretagne

Si la Bretagne est connue pour son huître plate, dont la plus célèbre est la Belon que l'on retrouve aussi bien en Bretagne Nord qu'en Bretagne Sud, à la saveur particulièrement délicate et aux subtils parfums boisés, elle est également réputée pour ses 12 grands crus d'huîtres creuses.

En Bretagne Nord nous retrouvons :

- Les huîtres de Cancale aux arômes vigoureux
- Les huîtres de Paimpol croquantes et salées
- Les huîtres de la rivière de Tréguier, fermes et généreuses
- Les Huîtres de Morlaix-Penzé, moelleuses aux fines saveurs d'algues
- Les Nacres des Abers gorgées d'arômes d'iode et de noisette
- Les huîtres de la Rade de Brest à la saveur puissante et harmonieuse



En Bretagne Sud, six autres crus bien spécifiques :

- Les huîtres de l'Aven-Belon douces et légèrement sucrées
- Les Ria -d'Étel peu iodées et à la fine saveur marine
- Les huîtres de la baie de Quiberon aux parfums complexes et variés
- Le Golfe du Morbihan aux subtiles saveurs d'algues
- Les huîtres de Penerf à la chair abondante et ferme
- Les huîtres de Croisic iodées avec un arômes de noisette



Pays de la Loire

La région Vendée-Atlantique associe l'élevage en mer et l'affinage en claire.

« Entre terre et océan, ces "merroirs" sont les territoires de l'huître de Vendée Atlantique ». Très savoureuses, les huîtres à la chair ferme et croquante se distinguent par leur goût parfaitement équilibré. Elles sont produites dans les secteurs de la Baie de l'Aiguillon, Talmont-Saint-Hilaire, la Baie de Bourgneuf et l'île de Noirmoutier,



Poitou-Charentes

Parfaitement identifiables par leurs saveurs équilibrées et la subtilité de leur chair, les huîtres de Poitou-Charentes sont des coquillages de caractère. Dotée d'un paysage particulier, la région est propice à l'élevage et à l'affinage des huîtres.

Lors de l'affinage dans les claires, les huîtres adultes parachèvent la maturité subtile de leur chair.

La région Poitou-Charentes produit deux marques collectives :

- Les Huîtres Charente Maritime (HCM),
- Les huîtres Marennes Oléron



Arcachon-Aquitaine

Dans le Golfe de Gascogne se développent chaque année des huîtres d'une incroyable richesse. Véritable mer intérieure au cœur de la forêt landaise, le bassin d'Arcachon, grâce à la qualité de ses eaux et ses vastes fonds sablonneux, produit des huîtres à la chair fine et iodée. Les Huîtres Arcachon Cap Ferret sont élevées dans quatre terroirs dont les noms ne laissent pas insensibles :

- Le Banc d'Arguin,
- Le Cap Ferret,
- Le Grand Banc
- L'Île aux Oiseaux.



Méditerranée

La plus grande partie de la production se fait dans la lagune de Thau, bassin relié à la mer et qui regorge de qualités favorables à l'élevage des huîtres : la richesse du plancton, un bon taux de salinité et un climat méditerranéen.

Célèbre pour ses huîtres de Bouzigues, la région possède de nombreux sites de production :

- Leucate,
- Vendres,
- Gruissan,
- Port Saint Louis du Rhône,
- Toulon
- la Corse.

