

## COMMENT CHOISIR VOS HUITRES ?

*Les huîtres proposent une très grande variété de saveurs, qu'elles soient élevées sur estran, en plein mer, affinées pour certaines, elles permettent de satisfaire tous les gourmets !*

### Nos conseils

- Elles doivent être lourdes quand on les prend en main, preuve qu'elles n'ont pas perdu d'eau et qu'elles sont bien vivantes. La brillance de la coquille est en général un signe de fraîcheur.
- Vérifiez que les huîtres soient bien fermées. Si une huître baille, tapotez la coquille pour vérifier qu'elle se referme bien.
- Une fois ouverte, touchez l'huître avec la pointe du couteau. Si elle se rétracte, c'est qu'elle est vivante et donc bonne à la consommation.

### Selon les occasions

#### Pour découvrir les huîtres

Choisissez plutôt de petites huîtres (N° 4 et 5), elles peuvent être fines ou charnues,



#### Pour un repas, un apéritif ou autres occasions

- Un Plateau d'huîtres natures : choisissez des huîtres de taille moyenne (N° 2 ou 3)
- Des huîtres cuisinées : Préférez les huîtres de plus grande taille (N° 1 et 0) et plus charnues, dites « spéciales », qui se prêtent mieux à la cuisson

## Comment les conserver ?

- Les huîtres sont résistantes : elles peuvent se conserver dans un endroit frais (**entre 5 et 10 degrés**) pendant une bonne **dizaine de jours** (soit 2 week-end) à compter de la date de conditionnement.  
Elles atteignent leur pleine saveurs quelques jours après leur sortie de l'eau. Il faut surtout éviter les variations de température.
- Il est recommandé de les placer à plat, coquille creuse dessous, bien serrées entre elles, recouvertes d'un poids (lit d'algues ou torchon humide...).

### Bon à savoir

L'étiquette sanitaire située sur chaque bourriche d'huîtres, permet d'identifier leur provenance, leur date de conditionnement, le nom du producteur et le numéro d'agrément.



## Comment vous sont proposées les huîtres ?

En France, les huîtres creuses sont proposées selon des règles nationales de colisage et de calibrage qui les classent par taille et par poids et assurent ainsi un minimum d'huîtres par colis.

### Selon les tailles (les calibres)

Plus l'huître est de taille/poids important, plus le numéro est petit. Ainsi, un colis de 15 kg d'huîtres n° 1 correspond au moins à 108 huîtres, tandis qu'un colis de même poids d'huîtres n° 5 comporte au moins 360 huîtres.

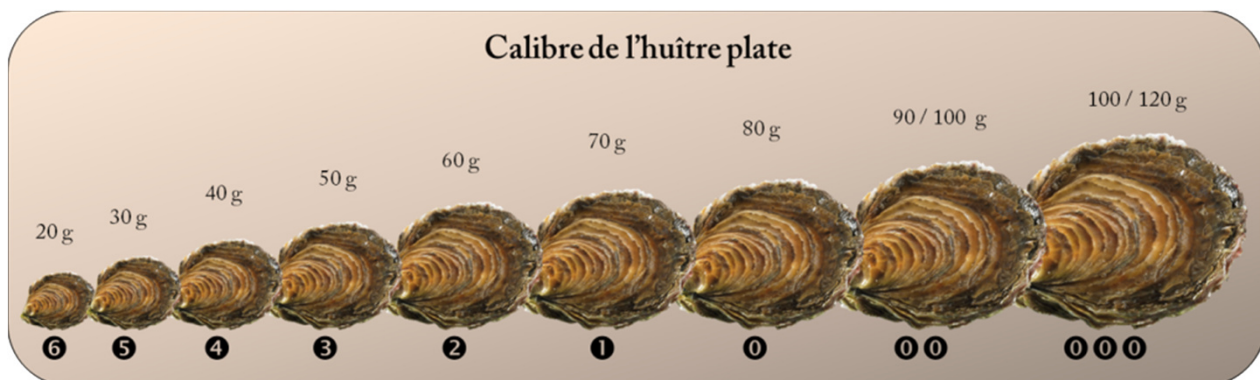
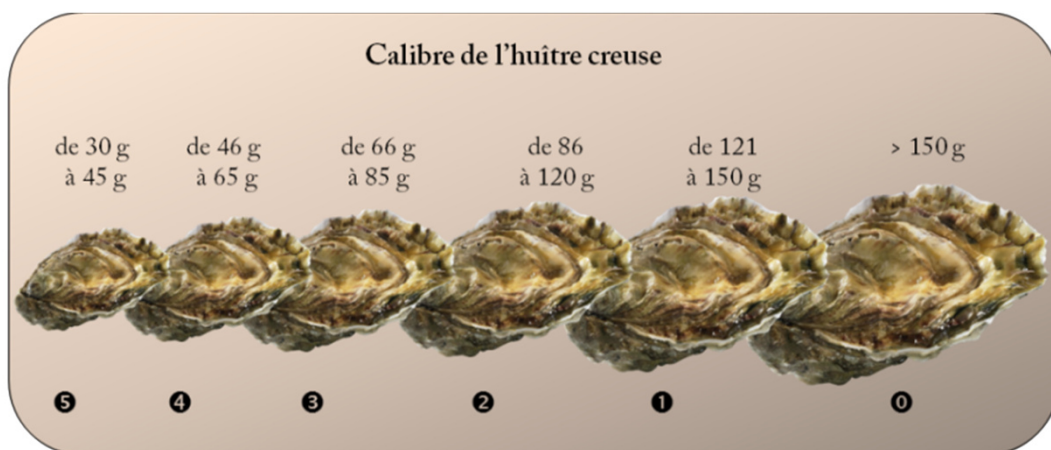
### Selon le taux de chair

Le travail des producteurs permet d'obtenir des huîtres au taux de chair plus ou moins important selon le mode et les lieux de production. Ce taux se traduit par un indice de remplissage.

- Les huîtres « fines » sont des huîtres creuses possédant un indice de remplissage compris entre 6,5 et 10,5.
- Les huîtres « spéciales » sont des huîtres creuses dont l'indice de remplissage est supérieur à 10,5, donc plus charnues.

En fin d'élevage, certaines huîtres, sont placées dans des claires pour être affinées et permettre d'obtenir :

- Des huîtres fines de claire
- Des huîtres spéciales de claire



\* Bassins d'affinage, au sol argileux, de faible profondeur, dont des eaux sont moins salées et plus riches en plancton.