

Histoire de l'huître

Auteur: Trofimov Natalia

Cons. ling.: M. Isac

L'auteur de cet article est préoccupé par la notion des huîtres, par leur histoire, par les mangeurs d'huîtres, par leur consommation et leurs apports alimentaires.

L'huître c'est un mollusque bivalve, fixé aux rochers marins par une valve de sa coquille. Les huîtres sont surtout consommés pendant les "mois en r" (de septembre à avril).

C'est une très vieille connaissance puisque l'on retrouve avec elle la préhistoire. Déjà à l'époque préhistorique, on ramassait et mangeait les huîtres. Sous l'Antiquité les Grecs utilisaient leurs écailles comme bulletins de vote, et c'est de cette manière dit-on que fût proscrit Aristide [1].

La culture de l'huître est appelée ostréiculture et est pratiquée sur les côtes.

On connaît quatre méthodes d'élevage:

- En suspension sous tables
- En eau profonde
- Au sol
- En surélevé

On dénombre trois grandes étapes dans l'élevage des huîtres:

- Le captage: *les larves se fixent sur des collecteurs en bois, fer ou plastique (-6 mois).*
- La culture en poche: *on place les huîtres dans des poches en plastique installées sur des tables en fer.*
- L'affinage: *les huîtres adultes sont placées dans des bassins d'affinage dits « claires » dans le but de modifier les qualités organoleptiques, ici elles y prennent une couleur verte grâce à une alimentation composée de navicules bleues.*

Les huîtres peuvent être dégustées crues ou cuisinées. Elles doivent être consommées dans les dix jours suivant leur sortie de l'eau. Au-delà, elles peuvent provoquer de sérieuses intoxications

alimentaires. Les huîtres sont avant tout une excellente source de minéraux. Elles contiennent du fer, du magnésium, du calcium, du cuivre qui renforce l'assimilation du fer et aide à lutter contre les radicaux libres. Elles contiennent aussi du sélénium qui a des propriétés antioxydants, du zinc, bénéfique pour le système immunitaire. Elles sont également une source de vitamines telles que: A, B, C, D, E, notamment. Et encore on peut dire que les huîtres sont naturellement riches en vitamines E, B, D, et dans une moindre mesure en vitamine C. [2].

Ce qui est très important c'est le fait que les huîtres sont très peu caloriques. Elles sont tout à fait comestibles, même si leur valeur gustative n'est pas autant appréciée de tous. Les huîtres d'ailleurs sont toujours très consommées chez nous aujourd'hui. Mais en conséquence, elle sont devenues un produit rare, et donc, un produit cher.

Dans la gastronomie chinoise, l'huître est l'ingrédient principale de la sauce d'huître, condiment couramment utilisé surtout dans la cuisine du sud de la Chine [3].

En conclusion on peut dire que les Français sont les plus grands consommateurs d'huître au monde ! La France est le premier producteur d'huître en Europe et le quatrième mondial. En plus, l'huître serait aphrodisiaque. C'était du moins l'avis de Casanova dont la légende dit qu'il en a usé au quotidien toute sa vie.

Bibliographie:

1. Coste Lot A., *L'histoire à table*, Paris, 1976, p. 354.
2. Biais Vident; *Thèse: Dynamique des paléo environnements à huîtres du Crétacé Supérieur nord - aquitain: biodiversité, analyse séquentielle, biogéochimique*, 2004, p. 304.
3. Olivier Levasseur, *Histoire de l'huître en Bretagne*, 2006, p. 308.
4. www.google.fr
5. *Le Petit Larousse*, dictionnaire de la langue française, Paris, 1996.