

# L'AFFINAGE DE L'HUÎTRE CREUSE EN CLAIRE



Clares d'affinage

Copyright : SMIDAP

## Qu'est-ce que l'affinage ?

En termes de définition, il convient de se référer à la délibération n°107 du Comité National de la Conchyliculture (CNC).

Il s'agit « *d'une étape du cycle biologique de production intervenant en fin de cycle d'élevage qui consiste à immerger des huîtres adultes dans des claires ou des parcs d'affinage avant leur conditionnement en vue de leur mise en marché.*

*L'affinage a pour objet entre autres de modifier les caractères organoleptiques, d'accentuer le durcissement des coquilles, de favoriser « l'engraissement » ou d'opérer le verdissement ».*

## Qu'est-ce qu'une claire d'affinage ?

C'est un bassin creusé dans des sols argileux naturellement imperméables, de dimensions variables et de profondeur faible, séparé par des talus, alimenté en eau de mer.

Au niveau des Pays de la Loire, les claires ou marais se caractérisent par des surfaces allant de quelques centaines de m<sup>2</sup> à plusieurs hectares.

De même, la profondeur peut être variable, de 40 cm à plus de 1,5 m pour certaines unités. Elles correspondent à d'anciens marais salants reconvertis lors du déclin de l'activité salicole sur le littoral atlantique.



Claire d'affinage

Copyright : SMIDAP

En termes de localisation géographique, l'ensemble du littoral des Pays de la Loire est concerné. Des claires sont en exploitation depuis la baie de Pen Bé/Mesquer au nord de la Loire-Atlantique, jusqu'en baie de l'Aiguillon-sur-Mer au sud de la Vendée, en incluant les secteurs des Moutiers-en-Retz et de Bourgneuf-en-Retz (44), de Bouin et de Beauvoir-sur-Mer, de l'Île de Noirmoutier, de Saint-Gilles-Croix-de-Vie, des Olonnes, de Talmont Saint-Hilaire (85)...

Elles représentent une superficie voisine de 200 hectares au niveau régional.



Claire d'affinage

Copyright : SMIDAP

Les claires doivent être répertoriées en tant que « claire » au cadastre conchylicole national ou au cadastre des établissements de cultures marines. Il est fait obligation à tout conchyliculteur qui pratique l'affinage de ses huîtres d'être en mesure de le justifier par la tenue à jour d'un document (registre d'affinage) faisant ressortir sans ambiguïté le respect des conditions d'affinage obligatoire.

### Normes à respecter

L'affinage en claires impose des règles de durée et de densité précises à respecter. Il doit être pratiqué de façon ininterrompue.

Il se réfère à la norme officielle relative à l'accord interprofessionnel du 11 mai 2000, qui définit l'affinage en claires à raison d'une immersion de :

- 2 semaines du 1er avril au 31 octobre inclus avec une densité moyenne maximale de 1 Kg par m<sup>2</sup> ;
- 3 semaines du 1er novembre au 31 mars inclus avec une densité moyenne maximale de 3 Kg par m<sup>2</sup>.

La dénomination « fine de claires » est réservée aux huîtres présentant un indice de remplissage\* compris entre 6,5 et 10,5 exclu, et la dénomination « spéciale de claires » pour des huîtres présentant un indice de remplissage supérieur ou égal à 10,5.

A noter que certains professionnels des Pays de la Loire appliquent toujours l'ancienne norme (Norme AFNOR, NFR : 45-056), qui imposait pour l'obtention de la dénomination « spéciale de claires », une immersion de 2 mois minimum, à raison d'une densité maximale de 10 huîtres par m<sup>2</sup> et un indice de remplissage supérieur ou égal à 9. Ces densité et durée sont appliquées et ils respectent désormais un indice de condition final supérieur à 10,5.

Les techniques d'affinage déployées sont variées et variables selon les ostréiculteurs.

- Eparage (semis) des huîtres directement au sol sans protection
- Huîtres placées en poches ostréicoles posées à même le sol
- Huîtres placées en poches ostréicoles posées sur des tables en surélevé.

\*Rapport entre le poids de chair et le poids total de l'huître, en pourcentage

Une attention toute particulière est apportée par certains affineurs régionaux quant au positionnement des poches au sein de la claire en lien avec l'orientation des vents dominants.

### Intérêts de l'affinage en claires

La claire possède un environnement très minéral, riche en nutriments, qui permet un développement de la nourriture de l'huître, dénommé le phytoplancton. Les huîtres profitent efficacement de la ressource nutritive spécifique de la claire et assimilent cette nourriture en quelques heures ou quelques jours. L'huître renouvelle ses tissus cellulaires et acquiert à son tour les caractéristiques de ce milieu particulier.

Localement, la paroi de certaines claires peut se recouvrir d'une algue appelée « navicule bleue » (*Haslea ostrearia*) qui produit naturellement un pigment bleu, la marennine.

L'huître, en filtrant l'eau de la claire pigmentée à son tour ses branchies qui se teintent alors en vert (mélange du jaune pâle des branchies avec le pigment bleu de la microalgue).



Huîtres creuses affinées en claire

Copyright : SMIDAP

Pour préserver notre environnement, merci de n'imprimer ce document qu'en cas de nécessité.



Syndicat Mixte pour le Développement  
de l'Aquaculture et de la Pêche en Pays  
de la Loire

### Contact :

SMIDAP - 3 rue Célestin Freinet  
Bâtiment B Sud - 44200 NANTES  
Tel. 02 40 89 61 37  
contact@smidap.fr