

Lutte contre : Le sur-captage par échaudage des huîtres

Les ostréiculteurs développent différents moyens pour lutter contre le sur-captage qui est soumis à de grandes variations annuelles.

Des expérimentations sont menées par le CREEA depuis 2000 et toujours en cours pour les aider à faire les bons choix en terme de durée et de température de traitement dans l'eau chaude. Elles tentent de répondre aux questions posées sur la fragilité des différents lots d'huîtres tout en assurant la destruction des « gallies » ou naissain indésirable qui se sont déposés sur les huîtres en élevage.



Les principaux résultats acquis à ce jour permettent de donner les recommandations suivantes :

- Échaudage des huîtres

- De 1 an à 18 mois : prendre de grandes précautions. Traiter 2 secondes à 80°C sans refroidissement immédiat qui rajoute au stress déjà subi
- De 40 à 60g (huîtres de 30 mois ou de 2 ans d'écloserie) : échaudage pendant 3 secondes à 85°C et sans refroidissement
- Au-delà de 60 g, (huîtres à commercialiser) : appliquer 85°C ou 90°C pendant 3 secondes
-
- L'élimination des gallies est incomplète à 80°C mais suffisante à 85°C
- Fragilité des huîtres d'un poids inférieur à 25 g quand la température de traitement est de 85°C
- Ni l'échaudage ni le refroidissement ne favorisent la croissance ou le renacrage de la coquille
- Après l'échaudage, un maintien à sec apparaît plus favorable qu'un refroidissement immédiat en eau. En revanche, les huîtres doivent retourner à l'eau dans les deux heures qui suivent plutôt que d'attendre à sec un retour sur parcs le lendemain par exemple

D'autres essais en 2005 devraient permettre de conforter et de compléter ces résultats.