

Nom scientifique : *Crassostrea gigas* (Thunberg, 1793). Du latin [crassus] qui signifie épais, [ostrea] qui veut dire huître et *gigas* du grec [Gigas] qui représente un des Géants de la mythologie grecque, l'huître creuse est un organisme clé tant dans le domaine professionnel que celui de la recherche. En ces fêtes de fin d'année, l'huître creuse se cachera-t-elle dans votre plateau de fruits de mer ? Mais au juste, connaissez-vous ce délicieux mollusque ?

Embranchement : mollusques

Classe : bivalves

Ordre : ostréoïdes

Famille : ostréidés

Genre : *Crassostrea*

espèce : *Crassostrea gigas*

Autres appellations françaises : huître creuse japonaise, huître portugaise, huître creuse du Pacifique (nom FAO)

Description

L'huître creuse possède une **coquille très polymorphe** (blanche ou verdâtre comme le manteau) globalement allongée et ovale selon le type de substrat. L'intérieur de la coquille est lisse et blanc tout comme l'impression musculaire (empreintes des insertions des muscles adducteurs et des muscles du bord du manteau) pour la couleur. Celle-ci comporte également de grossières arêtes concentriques et coupantes : ce sont des stries de croissance. Même déformée, cet aspect la rend très caractéristique. *C. gigas* est un organisme filtreur inéquivalve, c'est-à-dire qu'elle possède deux valves articulées inégales caractéristiques des bivalves. En effet, sa valve inférieure est très creuse alors que sa valve supérieure est plate et se repose à l'intérieur de l'autre contrairement à son espèce voisine *Ostrea edulis*, l'huître plate, plus petite et ronde, qui possède une valve creuse très peu profonde. Se nourrissant de phytoplancton et d'algues unicellulaires, les adultes peuvent généralement mesurer de 8 à 30 cm avec un record établi à 35,5 cm au Danemark ce qui est assez impressionnant ! Qui n'en voudrait pas dans son assiette !

C. gigas ressemble extérieurement à *C. virginica* mais cette dernière possède une impression musculaire interne plutôt de teinte violacée à noire. En revanche, l'huître creuse se différencie à peine de l'huître portugaise *C. angulata*.

Origine, distribution et habitat

Pour comprendre l'origine des huîtres que nous avons de nos jours, il faut retracer leur histoire. *Crassostrea gigas* est le plus souvent appelée « **huître du Pacifique** » car elle est originaire du nord-ouest de l'océan Pacifique surtout des côtes asiatiques (Russie, Japon, Corée, Chine, etc.) mais aussi du Canada. En admettant que *C. gigas* et *C. angulata* (statut non résolu) représentent la même espèce, les scientifiques pensent que cette dernière a sans doute été introduite par accident en Europe par les navires portugais au XVI^e ou XVII^e siècle puis en Australie et tout le long de la côte ouest de l'Amérique du Nord au début du XX^e siècle. D'un autre côté, l'huître portugaise a ensuite été introduite en Méditerranée et dans l'Océan Atlantique pour sa culture et son commerce une fois de plus par un bateau marchand s'étant renversé dans la Gironde au XIX^e siècle. Depuis, elle s'est répandue jusqu'au **golfe de Gascogne** où on peut la rencontrer à l'état sauvage. Frappée par une épizootie (épidémie touchant les animaux) qui dévasta de nombreux élevages dans les années 70, *C. angulata* a alors été remplacée par *C. gigas*, l'huître que nous connaissons aujourd'hui. Cette nouvelle situation géographique lui valut le nom d'huître creuse. C'est une **espèce cosmopolite** et du fait de cette caractéristique, celle-ci est devenue invasive dans diverses régions du monde (surtout en France) où des populations sauvages issues d'élevages ostréicoles se sont constituées et se sont bien acclimatées posant de nombreux problèmes écologiques (compétition avec d'autres mollusques) et économiques. Cette espèce, que l'on retrouve dans l'infra littoral (-80 m) est également abondante dans les estuaires néerlandais. Elle se fixe sur les substrats durs (rochers, poteaux, quais, etc.) et, là où elle se plaît, celle-ci **peut former de véritables récifs**.





Une fois détachée, l'huître creuse n'est plus capable de se fixer à nouveau. *C. gigas* est fortement rattachée à *Magallana gigas* ce qui est sujet à de nombreuses controverses. En effet, le **Registre mondial des espèces marines (WoRMS)** enregistre actuellement toutes les huîtres creuses du Pacifique anciennement affiliées au genre *Crassostrea* dans un nouveau genre *Magallana* ce qui n'est pas de l'avis de beaucoup de scientifiques. Ce sujet suscite encore de nombreuses questions à l'heure actuelle bien que beaucoup d'informations prolifèrent en faveur de ce changement.

Reproduction et croissance

Crassostrea gigas est une **espèce hermaphrodite protandre**, c'est-à-dire qu'elle est mâle en début de vie et devient femelle à l'âge adulte. Le frai dépend de la température et a lieu en été sur les côtes atlantiques. Ce mollusque bivalve est **extrêmement fertile**. En effet, la femelle produit des millions d'œufs qui sont relâchés en pleine eau sous forme de nuages blancs avant d'être fécondés. Les larves sont planctoniques (sous l'influence des courants) et nagent librement puis elles se développent pendant trois à quatre semaines (naissain) avant de se métamorphoser et trouver une surface dure (rochers, débris ou autres coquilles d'huîtres) ou molle (zones boueuses ou sableuses) pour se fixer.

Qu'en est-il de sa pêche ?

C. gigas est une **espèce bioindicatrice**, c'est-à-dire qu'elle témoigne de l'état de la qualité environnementale et du degré du taux de contaminants dans les écosystèmes aquatiques. En effet, elle **peut accumuler certaines substances contaminantes conduisant à l'acquisition de mutations ou de changements dans son génome (ensemble des gènes d'un organisme) et dans son intégrité génétique**. Grâce à son potentiel de croissance rapide et sa grande tolérance aux conditions environnementales, l'huître creuse du Pacifique est devenue **l'huître de prédilection** pour sa culture dans de nombreuses régions du monde. Les États-Unis sont les plus grands consommateurs d'huîtres au monde (toutes espèces confondues). Ce pays, avec la Corée et Taiwan, enregistrent les plus fortes captures mondiales. *Crassostrea gigas* représente donc un enjeu majeur pour notre pays, **5^e producteur mondial**, à tel point qu'elle représente 75% de la production européenne. Ces derniers temps, l'ostréiculture a atteint 4 millions de tonnes d'huîtres élevées par an ce qui en fait l'huître la plus cultivée au monde. Elle est ainsi **l'espèce d'huîtres la plus importante pour le secteur commercial**.

Comment la cuisiner ?

Depuis plus de 2000 ans, l'huître stimule l'imagination des amoureux de la cuisine ! Les vrais amateurs d'huîtres apprécient de les déguster avec ou sans citron sur le port durant la matinée avec un verre de vin blanc. Elles peuvent également constituer l'apéritif ou faire partie d'un plateau de fruits de mer. Il est aussi possible de les consommer chaudes et de les servir en entrée ou en plat principal. Dans l'antiquité, les Grecs la consommaient déjà chaude et mitonnée avec du miel. Depuis, les bonnes idées se sont multipliées : huîtres à l'oseille, aux pommes, aux poireaux, au curry, au lard, au champagne, au foie gras, aux truffes, etc. Qu'on les préfère crues (encore vivantes) ou cuites, elles se prêtent à de nombreux modes de consommation. L'astuce pour déguster une huître crue, c'est de bien vérifier qu'elle se rétracte dès que l'on pique son manteau (la partie la plus foncée) et surtout de réussir à les ouvrir ! **Si on la mange crue sans la mâcher**, il arrive qu'elle se colle sur les parois de l'estomac et produise alors des toxines qui peuvent vous rendre malade, au risque de ne plus jamais manger d'huître !

Camille Domingo
volontaire en service civique FNPP 17

Iconographie :

Crassostrea gigas schéma descriptif : <http://www.ostreiculteurtraditionnel.fr/biologie/photos/anatomieCreuses.JPG>

Crassostrea gigas 2 : <https://storage.googleapis.com/conchology-images/530000sup/539357.jpg>

Crassostrea gigas 3 : <http://www.willabay.com/images/pacificoysters.jpg>

Crassostrea virginica : https://www.sealifebase.ca/images/thumbnails/jpg/tn_Crvir_u1.jpg

Crassostrea angulata : http://www.ictieterm.es/especies/fotos_principales/L/Crassostrea_angulata_L.jpg

Distribution de l'huître creuse en Europe : https://aquaculture.ifremer.fr/var/storage/images/_aliases/fullsize/medias-ifremer/aquaculture/filiere-mollusques/decouvertes/huitre-creuse/aire-de-repartition-de-l-huitre-creuse-en-europe/646298-3-fre-FR/Aire-de-repartition-de-l-huitre-creuse-en-Europe.gif

Huître creuse de 35,5 cm répertoriée au Danemark : <https://www.aquaportail.com/pictures1402/phones/huitre-geante-35-cm-danemark.jpg>

Évolution des captures d'huîtres entre 1950 et 2010 : <http://www.fao.org/fishery/species/3514/en>

