

Huîtres Marennes Oléron : un savoir-faire unique

L'huître est le met incontournable des fêtes de fin d'année. Mais comment sont-elles produites ? Mathieu Bon, ostréiculteur de la Sarl Roland Lambert à Bourcefranc le Chapus, en Charente Maritime nous raconte les étapes à suivre pour produire des huîtres de qualité.

En juillet, il est procédé à la pose de collecteurs pour capter les « bébés » huîtres. Fixés, ils vont se nourrir et grandir. En avril de l'année suivante, les collecteurs sont levés et les huîtres en sont détachées, c'est le détroquage.

Les jeunes huîtres sont ensuite placées deux ans, dans les terrains d'élevage (10 ha dans le bassin d'Oléron et 10 ha dans la Baie de Paimpol), contrôlées et surveillées par l'ostréiculteur.

Dernière étape : l'affinage ou l'élevage en claires. Anciens marais salants reconvertis, la claire possède un environnement très minéral, riche en nutriments qui confère aux huîtres leur saveur si appréciée. Il existe quatre variétés d'huîtres : du haut de gamme à la fine de Claire.

Pour garantir la qualité de leurs produits, les ostréiculteurs de Marennes Oléron ont obtenu deux Label Rouge : le premier, en 1989, pour les huîtres Fines de Claires Vertes et le second, en 1999, pour la Pousse en Claire.

En 2009, l'Union Européenne enregistre l'appellation « Huîtres Marennes Oléron » en Indication Géographique Protégée (IGP - label européen attribué aux produits alimentaires géographiquement dénommés).

La Sarl Roland Lambert, entreprise familiale créée dans les années 1960, produit aujourd'hui entre 300 à 350 tonnes d'huîtres par an, toutes variétés confondues. Viennent s'ajouter à cette production, celles achetées à d'autres producteurs, destinées à la vente. Si la France reste prioritairement le pays de distribution, l'entreprise tend à se développer à l'international. Après la Belgique, la Chine et la Russie sont sur la liste de prédilection.

Vous l'aurez compris, avant d'arrivée dans nos assiettes, il aura donc fallu à l'huître plus de 3 ans pour être vendable !

Sarl Roland Lambert
Route de Daire – BP 21
17560 Bourcefranc le Chapus
Tel : 05 46 85 02 13
Fax : 05 46 85 34 38
lambertsarl@wanadoo.fr