



TERROIR



Un terroir, une histoire, un savoir-faire...

Les huîtres Marennes

Clares et bâtiments ostréicoles.

Les huîtres Marennes Oléron, c'est une très longue histoire qui s'enracine dans l'abandon progressif des marais salants et leur transformation en claires d'affinage pour les huîtres. Les claires, ces bassins peu profonds – de trente centimètres à un mètre d'eau en général – creusés dans le sédiment entre terre et mer. C'est là, dans le calme et la tranquillité, que les huîtres sont affinées – ainsi les fines de claires et les spéciales de claires – ou élevées – cas des pousses en claires.

Du terroir à l'IGP

Des pratiques qui leur donnent, pour les premières, un goût plus fin, moins âpre et iodé, que les huîtres de pleine mer ; une meilleure tenue à l'exondation et donc une meilleure conservation ; une coquille

de qualité ; une purification naturelle et, aléatoirement, un verdissement de leurs branchies¹. Et, pour les dernières, en plus des caractéristiques de l'affinage, l'obtention d'une croissance significative – chair et coquille –, ainsi qu'une texture et une saveur très spécifiques.

Le début de l'histoire moderne des huîtres Marennes Oléron commence avec le milieu du XIX^e siècle. Mais celles d'aujourd'hui ne sont cependant pas celles d'hier : en 1922, l'huître plate des origines disparaît face à une épizootie ; l'huître portugaise, qui la remplace, s'éteint elle en 1967, également victime d'une épidémie ; aussi, celle que nous dégustons aujourd'hui, est une variété appelée « japonaise ».

L'existence d'un terroir marqué, les qualités particulières de ses produits, leur réputation et le travail des ostréiculteurs locaux ont aboutit, en

1. La paroi de certaines claires se couvre d'une algue, la navicule bleue, qui produit un pigment bleu. C'est en filtrant l'eau que l'huître teinte ses branchies jaune pâle en vert.