



HUÎTRE AMÉRICAINNE

(*Crassostrea virginica*)

Guide de l'Acheteur



TABLE DES MATIÈRES

Cliquez sur un sujet ci-dessous pour accéder directement à cette section

L'HUÎTRE AMÉRICAINE

1. BREF HISTORIQUE
 2. AVANTAGES
 3. ATTRIBUTS DE GOÛT
 4. COMPOSANTS DU GOÛT
 5. CULTIVÉE À LA MAIN
 6. DE L'ÉCLOSERIE À LA RÉCOLTE
 7. MÉTHODES D'ÉLEVAGE
 8. LES MÉTHODES D'ÉLEVAGE INFLUENCENT LA FORME DE LA COQUILLE ET LA DENSITÉ DE LA CHAIR
 9. TAILLES DES HUÎTRES DU NORD-EST DES ÉTATS-UNIS
 10. SÉCURITÉ ALIMENTAIRE
 11. MANUTENTION ET TRAÇABILITÉ DES PRODUITS
 12. VALEURS NUTRITIONNELLES
- 
- An aerial photograph showing rows of oyster cultivation racks floating in a body of water. The racks are made of metal mesh and are supported by cylindrical floats. The water is calm, and the background shows a green shoreline with trees and a cloudy sky.

HUÎTRES DU NORD-EST DES ÉTATS-UNIS

Bref Historique



L'huître américaine, également connue sous le nom d'huître de Virginie (*Crassostrea virginica*), a une aire de répartition naturelle qui s'étend du Canada atlantique au sud du Golfe du Mexique. Cette espèce de mollusque résistante peut vivre dans des eaux de température et de salinité très variables et s'adapte à différentes conditions de croissance. Cette espèce d'huître peut survivre une journée en étant exposée à un soleil brûlant et peut également résister à des températures glaciales en hiver. Lorsque les températures descendent en dessous d'environ 10°C (50°F), les enzymes digestives de ces huîtres ne fonctionnent plus et elles entrent en état de dormance pour survivre pendant l'hiver. L'huître américaine est l'un des animaux les plus résistants de l'environnement marin.

La majorité des huîtres du nord-est des États-Unis sont vendues vivantes et fraîches. La forte demande des consommateurs pour les huîtres vivantes tend à rendre la plupart des récoltes de cette région trop coûteuses.

AVANTAGES DES HUÎTRES DU NORD-EST DES ÉTATS-UNIS



- Les huîtres du nord-est des États-Unis se conservent longtemps et tolèrent un stockage réfrigéré prolongé. Si les huîtres se consomment de préférence fraîches, une huître américaine bien réfrigérée se conserve 2 à 3 semaines à plat, si la coquille n'est pas ébréchée.
- Les récoltants et négociants appliquent des protocoles stricts de sécurité pour la culture et la manutention des huîtres.
- L'élevage des huîtres américaines a l'une des plus faibles empreintes carbone de toutes les méthodes de production alimentaire.
- La qualité des eaux du nord-est des États-Unis est régulièrement contrôlée. Les huîtres ne peuvent être commercialisées que si elles sont cultivées et récoltées dans des eaux propres, ce qui rend inutile le nettoyage par dépuración.
- Les ostréiculteurs du nord-est des États-Unis fournissent une grande variété de profils de saveurs et de tailles d'huîtres. Chaque palais trouvera une huître à son goût.
- Les huîtres du nord-est des États-Unis sont élevées sans aliments artificiels, engrais chimiques ou antibiotiques.

ATTRIBUTS DE GOÛT



Comme les vins, les huîtres américaines ont des profils de goût variés et distincts en fonction de l'estuaire ou des zones de marée où elles ont été élevées. Le goût est influencé par la combinaison particulière de la salinité de l'eau, de la saison, de l'alimentation et de la composition minérale du substrat d'une zone d'élevage. Le degré de salinité du goût est l'attribut le plus manifeste.

Chaque ostréiculteur produit une huître au goût distinct. Un palais expérimenté peut détecter la différence subtile de goût entre des huîtres récoltées dans deux exploitations voisines. La grande variété de saveurs possibles fait du nord-est des États-Unis une destination populaire pour les amateurs d'huîtres.

COMPOSANTS DU GOÛT



Salinité - L'huître adopte la salinité des eaux dans lesquelles elle est élevée. L'huître américaine peut tolérer des salinités comprises entre 8 et 45 ppm (parties par mille). Dans les parcs à huîtres du Nord-Est, la salinité varie entre 10 et 32 ppm, donnant une huître plus ou moins salée.

Saison - À la fin de l'été (août et septembre), les huîtres commencent à grossir pour se préparer à entrer en état de dormance pendant la longue période hivernale. Ces "huîtres d'automne" sont pleines, charnues et ont un goût unique et doux. À la fin de l'hiver, l'huître a maigri. Elle regrossit rapidement au printemps, alors qu'elle se prépare à frayer. Le goût des huîtres de printemps est crémeux, délicieux et différent de celui des huîtres d'automne.

Alimentation - Les espèces de phytoplancton naturel que l'huître consomme peuvent varier selon la saison. Au printemps, il peut y avoir une prolifération de plancton rouge qui donne une teinte rouge à la branchie et un goût particulier. En automne, dans certaines zones de croissance, il y a une prolifération d'algues vertes, ce qui donne à l'huître des branchies d'un vert profond et lui confère une sorte de goût de beurre qui n'est pas sans rappeler celui de la célèbre huître française Fine de Claire.

Minéraux - Le goût de l'huître américaine est également influencé par les minéraux présents dans son environnement. Dans le Maine, par exemple, où les sols sont granitiques, les huîtres ont tendance à laisser un fini net sur le palais. En revanche, les zones d'élevage situées au sud du cap Cod, dans le Massachusetts, et dans les étangs côtiers du Rhode Island, et jusqu'au littoral de Long Island, dans l'État de New York, donnent un goût final très riche dû aux différents composés minéraux qu'on y trouve.

CULTIVÉE À LA MAIN



Les ostréiculteurs indépendants du nord-est des États-Unis (du Maine au Delaware) sont forts et capables de s'adapter. Des centaines de parcs jalonnent le littoral. La plupart sont de petits exploitants comptant dix employés ou moins, très fiers de produire des huîtres aux goûts variés et uniques. Chaque producteur a également une histoire qui lui est propre.

C'est un moyen de subsistance fascinant qui permet d'obtenir un produit délicieux tout en préservant la propreté de l'eau et la durabilité de nos océans. La production d'huîtres dans cette région a doublé ces cinq dernières années, et elle est en passe de doubler encore les cinq prochaines années grâce à la forte demande des consommateurs et à des méthodes de production efficaces.

DE L'ÉCLOSERIE À LA RÉCOLTE



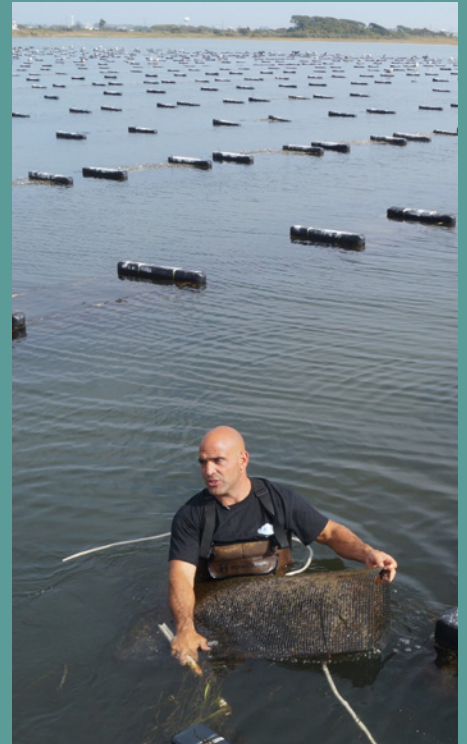
Algues pour nourrir les larves d'huîtres



Huîtres juvéniles

L'ostréiculture commence avec des lignées élevées en écloserie et sélectionnées pour leur résistance aux maladies. Les larves d'huîtres produites en écloserie sont nourries d'algues pendant 2 à 3 semaines. Elles se fixent ensuite sur un substrat fourni, généralement des fractions microscopiques de coquilles d'huîtres. Une fois que les larves sauvages ou élevées en écloserie se fixent sur une surface, elles sont appelées naissain. Les naissains fixés sont conservés dans l'écloserie jusqu'à ce qu'ils atteignent une taille de 1 à 2 mm avant d'être transférés dans un système de nurserie sur le terrain. Lorsque les naissains atteignent une taille de 20-25 mm, ils sont transportés dans des parcs situés dans les eaux côtières.

Les ostréiculteurs choisissent leur méthode d'élevage préférée en fonction de nombreux facteurs, dont la géographie de leur exploitation, les prédateurs potentiels, les réglementations gouvernementales locales et le climat. Les huîtres américaines sont élevées selon diverses techniques : elles peuvent être placées directement sur le fond de mer, suspendues dans des filets ou des plateaux, maintenues en poches sur des structures rigides sur estran ou dans les eaux plus profondes, ou flottant à la surface de l'eau dans des cages ou des poches.



MÉTHODES D'ÉLEVAGE:

Il existe plusieurs méthodes d'élevage innovantes, dont les méthodes de fond et les méthodes hors fond. Les méthodes hors-fond peuvent consister en des plateaux flottants ou suspendus, des claies, des sacs et des cages. Les éleveurs peuvent employer diverses méthodes, ce qui permet d'obtenir des huîtres de formes très variées.





LES MÉTHODES D'ÉLEVAGE

Influencent la Forme de la Coquille et la Densité de la Chair

- **De nombreuses procédures de manipulations sont nécessaires pour obtenir une forme plus ronde et une coquille plus uniforme et plus épaisse.**
- **Les huîtres de fond ont une coquille épaisse et dense, qui peut être de forme irrégulière, et sont charnues.**
- **Une densité de peuplement soigneusement adaptée et de bonnes pratiques d'élevage sont nécessaires pour produire une huître charnue.**

Les méthodes d'élevage ont une influence sur la forme de la coquille, la densité de la chair et la durée de conservation des huîtres. Si un producteur ne manipule pas beaucoup le produit ou ne pratique pas un élevage soigneux, la coquille peut être mince et avoir tendance à s'effriter lors du transport, risquant de faire mourir l'huître.

Les huîtres sont retournées régulièrement à la main ou à la machine pour imiter les conditions naturelles des huîtres sauvages, comme l'action des vagues au fond de l'océan. Cela permet d'obtenir des huîtres plus résistantes et charnues, avec une coquille épaisse. Certains éleveurs retirent les huîtres des cages et les relâchent sur le fond de l'océan pour qu'elles y soient ballottées pendant trois à six mois.

TAILLES DES HUÎTRES

Les parcs à huîtres du nord-est des États-Unis produisent des huîtres de différentes tailles pour répondre aux préférences des clients. Il n'existe pas de nomenclature normalisée ou officielle des tailles. Les plus petites huîtres peuvent être appelées "Petites" ou être commercialisées en tant que taille "Cocktail".

Petite 55 à 75 mm (2,5 à 3 pouces)

Standard 75 à 100 mm (3 à 4 pouces)

Large 10 à 15 cm (4 à 6 pouces)

Jumbo 15 à 20 cm (6 à 8 pouces)



TAILLES DES HUÎTRES DU NORD-EST DES ÉTATS-UNIS

MEILLEURE DURÉE DE CONSERVATION

Les huîtres du nord-est des États-Unis se conservent longtemps et tolèrent un stockage réfrigéré prolongé. Si les huîtres se consomment de préférence fraîches, une huître américaine bien réfrigérée se conserve 2 à 3 semaines à plat, si la coquille n'est pas ébréchée. Ces conditions de stockage préservent les saveurs originales et uniques qui pourraient être perdues si les produits étaient conservés dans l'eau de mer. L'huître américaine a une durée de conservation supérieure, par exemple, à celle de l'huître du Pacifique (*Crassostrea gigas*) ou de l'huître plate européenne (*Ostrea edulis*). Contrairement à l'huître américaine, ces espèces d'huîtres ont tendance à s'ouvrir, ce qui peut entraîner leur dessèchement et nécessite souvent un stockage dans l'eau de mer. La conservation de l'huître américaine dans l'eau de mer n'est pas recommandée car elle altère rapidement le profil de goût propre à ses eaux d'origine.



LA PROPRETÉ DE L'EAU EST PRIMORDIALE

Chaque État côtier des États-Unis a un protocole documenté pour garantir qu'aucun mollusque illégal n'entre sur le marché. Aux États-Unis, les cours d'eau sont classés en fonction de leur propreté et testés régulièrement pour détecter la présence de coliformes fécaux. Ce système est différent de celui utilisé en Europe, où la chair des mollusques est échantillonnée et testée pour la présence de coliformes fécaux. Ces deux systèmes sont tout aussi efficaces. Les classifications des eaux des États-Unis sont les suivantes:

- **Classe A ou Eaux Libres** – Ce sont des zones ouvertes pour l'élevage ou la récolte sauvage. Les mollusques prélevés dans ces eaux peuvent être commercialisés librement.
- **Eaux conditionnelles** – Ce sont des eaux de classe A qui sont systématiquement fermées après une certaine quantité de pluie. L'écoulement terrestre des eaux de pluie rend ces eaux temporairement moins propres. Une fois que les pluies ont cessé et que les eaux sont échantillonnées à nouveau et se révèlent propres, elles sont rouvertes.



SÉCURITÉ ALIMENTAIRE BIEN RÉGLEMENTÉE

Les éleveurs et négociants de mollusques aux États-Unis sont réglementés par l'Interstate Shellfish Sanitation Conference (ISSC ou Conférence interétatique sur la salubrité des mollusques). Ils doivent respecter les règles de conformité créées par les organismes de réglementation des États pour garantir la sécurité alimentaire. La Food & Drug Administration (FDA) des États-Unis supervise ces réglementations relatives à la classification des eaux des zones d'élevage, à l'étiquetage de la traçabilité des produits, à la manutention et au transport des produits.

Les **NOROVIRUS** sont la cause la plus fréquente des maladies d'origine alimentaire. Cependant, très peu de cas résultent de la consommation de mollusques aux États-Unis, car il est illégal de rejeter des déchets humains dans les eaux côtières. Tous les navires doivent être équipés de réservoirs d'eaux usées qui sont vidés dans des stations de pompage côtières. De plus, les stations d'épuration très performantes des États-Unis entraînent moins de cas de norovirus que dans d'autres pays.

Les eaux sont également surveillées pour détecter la prolifération d'algues nuisibles. Ce programme de surveillance est très efficace. Au cours des 50 dernières années de ce programme, aucune maladie n'a été signalée à la suite de la consommation de mollusques récoltés commercialement.



Chaque État des États-Unis fait appliquer une réglementation stricte sur la manutention des produits. Tous les éleveurs de mollusques doivent suivre une formation obligatoire pour se conformer aux règles et réglementations relatives à la manutention des produits. Les contrôles de temps et de température sont strictement réglementés. Par exemple, en été, les éleveurs plongent immédiatement leurs huîtres dans un bain de glace pour s'assurer que la température de la chair reste inférieure à 10°C pour stopper complètement toute croissance post-récolte des bactéries Vibrio.



MANUTENTION ET TRAÇABILITÉ DES PRODUITS

Les négociants en mollusques agréés aux États-Unis sont autorisés à vendre à d'autres négociants, à des restaurants ou à des chaînes de magasins. Tous les négociants en mollusques doivent suivre une formation obligatoire de trois jours sur l'analyse des risques et la maîtrise des points critiques (HACCP), et leurs installations et registres sont régulièrement inspectés par le gouvernement. Les négociants doivent enregistrer la température du produit lors de sa réception afin de s'assurer de la continuité thermique pendant le stockage et le transport.

Tous les lots de mollusques doivent être étiquetés avec la zone de récolte, la date de récolte, l'éleveur, l'expéditeur, le numéro de lot et la quantité.

	NOM DE L'ÉLEVEUR :
	N° D'IDENTIFICATION DE L'ÉLEVEUR :
	DATE DE RÉCOLTE :
	LIEU DE RÉCOLTE :
	TYPE DE MOLLUSQUES :
	QUANTITÉ DE MOLLUSQUES :
	NOM DE L'EXPÉDITEUR :
NUMÉRO DE LICENCE DE L'EXPÉDITEUR :	
CETTE ÉTIQUETTE DOIT RESTER ATTACHÉE JUSQU'À CE QUE LE CONTENEUR SOIT VIDE, PUIS CONSERVÉE 90 JOURS.	

VALEURS NUTRITIONNELLES

Les huîtres du nord-est des États-Unis sont une source durable et saine de protéines. Une portion de 100 g (3,5 oz) contient plus de 5 grammes de protéines et seulement 59 calories. Elles sont riches en zinc (qui renforce le système immunitaire), en vitamine B12 (pour la santé des cellules nerveuses et sanguines), en sélénium (pour le fonctionnement de la thyroïde et le métabolisme) et en acides gras oméga-3 (0,68 g par portion).

Taille de Portion : 100 g (3,5 oz.) environ deux huîtres de taille moyenne

Lipides	1,6 g
Glucides	5,5 g
Protéines	5,2 g
Calories	59
Zinc	39,3 mg
Fer	5,8 mg
Vitamine B12	16,2 mcg
Potassium	124 mg
Sodium	178 mg
Cholestérol	25 mg
Sélénium	63,7 mcg



À PROPOS DE NOUS

Food Export USA-Northeast est une organisation à but non lucratif composée de dix agences de promotion agricole des États du nord-est qui utilisent des ressources fédérales, étatiques et industrielles pour aider les entreprises à augmenter les ventes de leurs produits à l'étranger. Food Export USA-Northeast administre de nombreux services grâce au financement du Market Access Program (MAP - Programme d'accès au marché) du Foreign Agricultural Service (FAS - Service agricole pour l'étranger) de l'USDA (Département de l'agriculture des États-Unis).



POUR EN SAVOIR PLUS SUR LES PRODUITS OSTRÉICOLES

Food Export USA® – Northeast
One Penn Center • 1617 JFK Boulevard, Suite 420 • Philadelphia, PA 19103 USA
telephone 215.829.9111 • info@foodexport.org
www.foodexport.org

Food Export-Midwest et Food Export-Northeast administrent de nombreux services grâce au financement du Market Access Program (MAP) du Foreign Agricultural Service (FAS) de l'USDA. Food Export-Midwest et Food Export-Northeast interdisent dans tous leurs programmes et activités toute discrimination fondée sur la race, la couleur, l'origine nationale, la religion, le sexe, l'identité de genre (y compris l'expression de genre), l'orientation sexuelle, le handicap, l'âge, l'état civil, le statut familial/parental, les revenus provenant d'un programme d'aide publique, les convictions politiques, les représailles pour une activité antérieure en faveur des droits civils. Les personnes handicapées qui ont besoin d'aménagements raisonnables ou d'autres moyens de communication pour obtenir des informations sur les programmes doivent nous contacter. En outre, les informations sur les programmes peuvent être disponibles dans des langues autres que l'anglais. Food Export Midwest et Northeast ne tolèrent pas la fraude et sont vigilants pour prévenir la fraude dans tous leurs programmes. Food Export se réserve le droit exclusif d'accepter ou de refuser des entreprises dans ses programmes. Pour connaître toutes les politiques de participation et notre code d'éthique, consultez le site: www.foodexport.org/termsandconditions. Pour déposer une plainte pour discrimination dans le cadre d'un programme, rendez-vous sur <https://www.ascr.usda.gov/filing-program-discrimination-complaint-usda-customer>. Food Export-Midwest et Food Export-Northeast sont des employeurs et des fournisseurs offrant l'égalité des chances.