



Dans le port les sites de production se trouvent l'un à côté de l'autre.



Un bateau transporte des poches à huîtres sur la Seudre.



Le sol et les bordures sont travaillés à la main avec des outils adaptés.



Les poches à huîtres sont traitées pendant trois secondes dans l'eau à 90 degrés.



Thomas Debarbouille est ravi par le goût et la qualité d'une huître coup de coeur Auchan.



Dominique Bollinger, Thomas Debarbouille et Georges Le Gac (d.g. à dr.) devant la claire où poussent les huîtres pour la fête.

Du 10 au 17 novembre: fête de la mer chez Auchan

L'ostréiculteur - le paysan de la mer

L'huître coup de coeur Auchan affinée en Charente-Maritime (numéro deux) à l'affiche

PAR JOS. NERANCIC (TEXTE)
ET GUY JALLAY (PHOTOS)

Auchan invite à entrer dans son univers de la fête de la mer. Du 10 au 17 novembre chaque jour se présente avec une affaire exceptionnelle et une recette à découvrir. Lors de cette troisième édition de la fête de la mer l'huître coup de coeur Auchan affinée en Charente-Maritime (numéro deux) est à l'affiche.

A Chaillevette sur la rive gauche de la Seudre dans le bassin Marennes Oléron de la région Charente-Maritime se situe l'entreprise «Huîtres Perrault». Le bassin Marennes Oléron est considéré comme la plus grande région d'ostréiculture d'Europe. Une côte extra-plate, des eaux propres, la grande île Oléron qui abrite le bassin contre les vents du large et l'action de la houle ainsi que des rivières et ruisseaux avec des substances très nutritives présentent des conditions idéales pour la pousse des huîtres.

Dirigée par Thomas Debarbouille la production des «Huîtres Perrault» est destinée uniquement aux professionnels tel que Auchan Luxembourg. L'entreprise commercialise la gamme complète des huîtres.

Les marées règlent la vie des ostréiculteurs. Elles remplissent ou vident les claires. En moyenne quatre ans passent avant que les huîtres soient commercialisées. La claire est un «champ d'eau» soigneusement préparé. La pousse en claire est élevée dans la claire, où elle séjourne entre quatre et huit mois à très faible densité (deux à cinq huîtres par mètre carré). Le sol est régulièrement travaillé à la main avec des outils adaptés pour niveler le fond et consolider les bordures afin de renforcer l'imperméabilité naturelle que lui confère l'argile bleue dont il se compose à Marennes Oléron.

La claire a une action nutritionnelle particulière grâce au sédiment qui se dépose sur ce fond argileux. Le courant



Georges Le Gac (3^e à gauche et responsable poissonnerie), son équipe et un espadon

naturel de la claire en eau, assurera, lorsqu'elle sera remplie, une bonne circulation du phytoplancton en suspension. L'action conjuguée du savoir-faire et du travail des hommes, puis du soleil et de la température ambiante, maintient les propriétés exceptionnelles de ces marais, favorables à l'élevage des pousses en claire.

La mise à l'eau des petites huîtres se fait entre la première grande marée d'avril et la dernière grande marée d'août. L'eau se renouvelle lorsque les marées ont une amplitude supérieure au coefficient 60. Dans la claire l'eau est calme et l'huître peut engraisser en toute tranquillité, sans être dérangée par

les intempéries ou les agresseurs de toute sorte qui se trouvent en mer. Elle va ainsi doubler ou tripler de volume et de poids, et acquérir une fermeté très caractéristique et son goût inimitable lié au terroir.

Quelques sondages permettent la surveillance de la croissance ou de la forme harmonieuse de la coquille. Lorsque le moment est venu, la pêche se fait manuellement avec des outils étudiés pour ne pas traumatiser l'animal, ni briser les bordures de sa coquille très fragiles. Puis suivent les opérations de triage, de lavage et de calibrage, qui se font aussi à la main, précédant l'emballage des pousses en claire.

de 375 kilos invitent à la fête de la mer à Auchan.

Chez «Huîtres Perrault» 60 pour cent de la production globale de 500 à 600 tonnes se font pour les fêtes de fin d'année. Le nombre de travailleurs passe de quatre (pendant toute l'année) jusqu'à 50 à 55. Les huîtres seront expédiées vers tous les quatre coins du monde dans les pays comme la Russie, l'Allemagne, l'Italie, la France, le Luxembourg, le Hong Kong et Dubai.

Sorties de l'eau les huîtres sont mangées jusqu'au neuvième jour. La saveur optimale se dévoile lors de la consommation le sixième jour. Avant de déguster il est recommandé de jeter le premier jus. Les huîtres sont subdivisées en six catégories: numéro cinq: de 30 à 45 grammes;

numéro quatre: de 46 à 65 grammes; numéro trois: de 66 à 85 grammes; numéro deux: de 86 à 110 grammes, numéro un: de 111 à 150 grammes et numéro zéro: plus grand que 150 grammes.

Tout le travail se fait à la main. A part quelques outils techniques une mécanisation comme dans les autres segments reste impossible. Les huîtres sont exposées comme les ceps des enjeux de la nature.

Plus de douze tonnes de produits de la mer seront proposées lors de la fête de la mer. Le poisson est un aliment phare de l'équilibre alimentaire et il est conseillé d'en consommer au moins

deux fois par semaine. Les poissons frais se classent en trois catégories selon leur teneur en lipides. Les poissons maigres avec moins de quatre pour cent de matière grasse représentent la majorité des poissons comme par exemple le bar, cabillaud, carrelet, colin, daurade, lieu, limande, raie ou sole. Dans la catégorie des poissons semi-gras figurent des poissons avec entre quatre et dix pour cent de matière grasse comme la rousette, la sardine, le saumon, le thon rouge, la truite saumonée. L'anguille, le hareng et le maquereau se trouvent dans la troisième catégorie des poissons avec une matière grasse de plus de dix pour cent. Les lipides du poisson sont principalement constitués d'acides gras de la famille des oméga 3 qui possèdent un rôle dans la prévention cardio-vasculaire. La teneur en protéines est de l'ordre de vingt pour cent et elles ont une très bonne valeur nutritionnelle. Les vitamines les plus représentées sont les vitamines D, B2, B3, B5, B6 et B12. A ne pas oublier sont le contenu d'une quantité très intéressante de fer, d'iode, de sélénium et la pauvreté en sodium.

Il existe mille et une façons de cuisiner les poissons, coquillages et crustacés. Facile et conviviale, la cuisson au barbecue permet de conserver tout bon goût des crevettes, sardines, daurades et autres coques. Pour éviter que le poisson adhère à la grille, il faut penser à placer dessus du papier d'aluminium légèrement huilé. Les autres façons sont «à la vapeur», «au court-bouillon» et «à la planche».

Les enfants ne sont pas oubliés lors de la fête de la mer. A côté d'un concours de dessin et d'animation il existe des propositions des menus cent pour cent enfant comme les steaks hachés de la mer ou «Burger Saumon».

A noter encore qu'Auchan s'engage à stopper la vente de tous les requins menacés d'extinction. Seules les espèces non menacées restent présentes. La fête de la mer est complétée par des offres des vins adéquats aux différents menus et poissons.



Avant de passer sur la bande les huîtres seront lavées automatiquement.



La sélection des huîtres se fait à la main et en équipe.



Les coups de coeur Auchan emballés et prêts pour le départ.



Les huîtres arrivent au Luxembourg le lendemain du jour de leur expédition.