

Un bilan annuel est réalisé en décembre de chaque année sur les lots d'huîtres de 3<sup>ème</sup> année d'élevage. Les résultats ci-dessous présentent les caractéristiques commerciales des huîtres marchandes à l'issue de l'**automne 2022**. Pour rappel, ce lot a été capté par CAPENA en 2019 sur le parc des Longées, le demi-élevage a été effectué dans 9 parcs du Bassin de Marennes-Oléron et de l'île de Ré. La finition sur estran s'est réalisée au niveau des parcs de Lamouroux, La Casse et de La Coupe à Colleau. Les lots d'huîtres de 3<sup>ème</sup> année sont confectionnés en février, par nombre de 180 individus par poche et sans dédoublement au cours de l'année.

## I. Catégories commerciales

En fin d'année 2022, **30 %** des huîtres de 3<sup>ème</sup> année sont de **calibre 3** et **38 %** de **calibre 4**. Les **calibres 2 et 5** sont représentés dans les mêmes proportions (**13 %-14 %**) et les huîtres de **calibre 0, 1 et < 5** correspondent à **4 %** de la production. Les parcs de **la Casse** et de **Lamouroux** ont obtenu les plus grandes proportions de **gros calibres (≥ 86 g)** avec **16 % et 17 %** de la production de ces deux sites. Des huîtres de **calibre 1** ont été observées uniquement sur le site de **La Casse (1 %)**. Le lot d'huîtres en finition sur le parc de la **Coupe à Colleau** présente les plus grandes proportions de calibre 4 (39 %) et 5 (17 %). Enfin, le **poids moyen individuel** des huîtres sur l'ensemble des sites de suivi est de **66,5 g**.

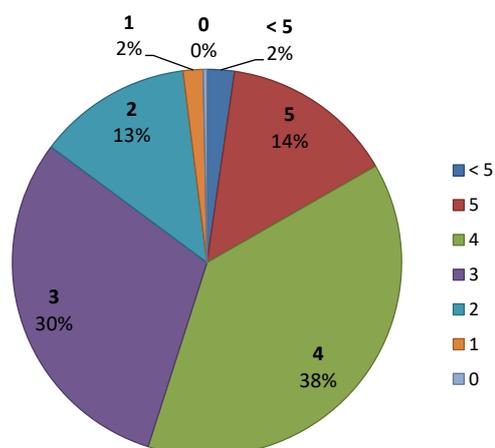


Figure 1 : Proportions (%) des différentes catégories commerciales (calibres) des huîtres de 3<sup>ème</sup> année d'élevage à la fin de l'automne 2022.

## II. Qualité de chair et de coquille

L'**indice de qualité** moyen (IQ) des huîtres des 3 parcs de finition était de **11,4** à la fin du mois de **novembre**, correspondant à la qualité « d'**huîtres spéciales** » (IQ >10,5). Cette valeur est **supérieure** à la moyenne de **référence** obtenue à la même période de 2001 à 2021, (IQ = 10,7). Comme l'année précédente, les huîtres de la **Coupe à Colleau** ont présenté la **meilleure qualité de chair** (IQ = **11,9**), comparativement aux parcs de **La Casse** (IQ = **11,0**) et de **Lamouroux** (IQ = **11,3**). Il est à noter que les meilleurs indices de qualité ont été mesurés en septembre pour les parcs de Lamouroux (IQ =12,8) et de La Casse (IQ =12,0).

La coquille des huîtres marchandes est de meilleure qualité que les années précédentes. En effet, l'**indice de chambrage à Polydora sp.** moyen a été de **0,38** en automne 2022, contre 0,51 pour la valeur de référence. Comme à l'habitude, l'infection des coquilles a été particulièrement **accrue** sur le parc de la **Coupe à Colleau** (indice chambrage de 0,7) et **relativement faible** sur les deux autres parcs (0,2). L'indice de longueur demeure stable à 2,40 en moyenne.

Citation : **Barbier P, Bodin P, Oudot G (2022) Observatoire Ostréicole du littoral charentais – Bulletin spécial « huîtres marchandes » – Fin d'automne 2022. CAPENA, 1p.**