

Un bilan annuel est réalisé en décembre de chaque année sur les lots d'huîtres de 3^{ème} année d'élevage. Les résultats ci-dessous présentent les caractéristiques commerciales des huîtres marchandes à l'issue de l'**automne 2023**. Pour rappel, ce lot a été capté par CAPENA en 2020 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^{ème} 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 2023, seulement **22 %** des huîtres de 3^{ème} année sont de **calibre 3** et **42 %** de **calibre 4**. Les **calibres 5** concernent **23 %** de la production. Les **calibres 2** et **inférieurs à 5** sont représentés dans les mêmes proportions (**6 %**). Les huîtres de **calibre 1** et **0** correspondent à **moins de 1 %** de la production totale. Les parcs de **la Casse** et de **Lamouroux** ont obtenu les plus grandes proportions de **petits calibres** (≤ 65 g) avec **75 %** et **79 %** de la production de ces deux sites. Le lot d'huîtres en finition sur le parc de la **Coupe à Colleau** présente les plus grandes proportions de **calibre 3** (**30 %**) et **2** (**10 %**). Enfin, le **ponds moyen individuel** des huîtres sur l'ensemble des sites de suivi est de **56,4 g**.

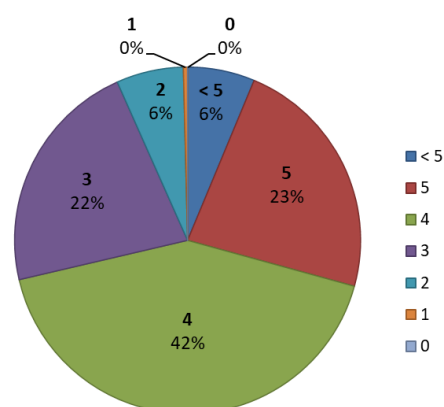


Figure 1 : Proportions (%) des différentes catégories commerciales (calibres) des huîtres de 3^{ème} année d'élevage à la fin de l'automne 2023.

II. Qualité de chair et de coquille

L'**indice de qualité** moyen (IQ) des huîtres des 3 parcs de finition était de **10,8** à la fin du mois de **novembre**, correspondant à la qualité « **d'huîtres spéciales** » (IQ >10,5). Cette valeur est **équivalente** à la moyenne de référence obtenue à la même période de 2001 à 2022, (IQ = 10,7). Ce résultat est principalement attribué aux huîtres de la **Coupe à Colleau**, qui présentent la **meilleure qualité de chair** (IQ = **12,8**). A l'inverse, les valeurs obtenues aux parcs de **La Casse** (IQ = **10,4**) et de **Lamouroux** (IQ = **9,3**) sont très faibles et décrivent la production « **d'huîtres fines** ». Il est à noter que la meilleure qualité de chair a été mesurée en **octobre** à la **Coupe à Colleau**, avec un indice de **13,9**.

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 **0,23** en automne 2023, contre 0,51 pour la valeur de référence. L'infection des coquilles a été légèrement plus élevée pour le parc de La Casse (indice chambrage de 0,4 en novembre) comparativement aux deux autres (0,15 en moyenne). L'indice de longueur demeure stable à 2,30 en moyenne.

Citation : **Barbier P, Bodin P, Oudot G (2023) Observatoire Ostréicole du littoral charentais – Bulletin spécial « huîtres marchandes » – Fin d'automne 2023. CAPENA, 1p.**