

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 2025**. Pour rappel, ce lot a été capté par CAPENA en 2022 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 2025, **29 %** des huîtres de 3^{ème} année sont de **calibre 3** et **36 %** de **calibre 4**. Les huîtres de **calibres 5** représentent **15 %** de la production. Le **calibre 2** représente **14 %** des individus. Les huîtres de **calibre 1** et **inférieures à 5** correspondent à **2 %** et **4 %** de la production totale, respectivement. Près de **50 %** des huîtres du parc de **La Coupe à Colleau** sont des huîtres d'un poids **supérieur ou égal à 65 g** (\geq calibre 3). A l'inverse, les parcs de **la Casse** et de **Lamouroux** ont obtenu des huîtres d'un poids plus faible, se traduisant par près **56 %** des individus inférieurs au calibre 3.

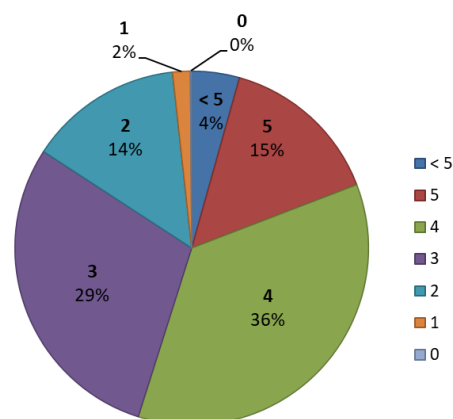


Figure 1 : Proportions (%) des différentes catégories commerciales (calibres) des huîtres de 3^{ème} année d'élevage à la fin de l'automne 2025.

II. Qualité de chair et de coquille

L'**indice de qualité** moyen (IQ) des huîtres des 3 parcs de finition était de **11,9** à la fin du mois de **novembre**, correspondant à la qualité « d'**huîtres spéciales** » (IQ >10,5). Cette valeur est **légèrement supérieure** à la moyenne de référence obtenue à la même période de 2001 à 2024, (IQ = 10,8). A l'échelle des parcs de pousse, les résultats diffèrent légèrement entre les sites même s'ils ont tous obtenus des lots de spéciales : **11,0** à **La Casse**, **11,9** à **Lamouroux** et **12,7** à **La Coupe à Colleau**. La meilleure qualité de chair, en l'absence de tissu reproducteur, a été mesurée en **octobre** à **Lamouroux**, avec un IQ de **13,1**.

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 **0,34** en automne 2025, contre 0,51 pour la valeur de référence. D'août à novembre 2025, l'infection des coquilles a été plus élevée pour le parc de La Coupe à Colleau (0,30 en moyenne) comparativement aux deux autres (0,15 en moyenne). L'**indice de longueur** demeure stable à **2,4** en moyenne.

Citation : **Barbier P, Bodin P, Oudot G (2025) Observatoire Ostréicole du littoral charentais – Bulletin spécial « huîtres marchandes » – Fin d'automne 2025. CAPENA, 1p.**