



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 2024**. 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 2024, **25 %** des huîtres de 3^{ème} année sont de **calibre 3** et **40 %** de **calibre 4**. Les **calibres 5** concernent **19 %** de la production. Le **calibre 2** représente **10 %** des individus. Les huîtres de **calibre 1** et **inférieur à 5** correspondent à **1 %** et **5 %** de la production totale, respectivement. Près de **75 %** des huîtres du parc de **Lamouroux** sont des huîtres d'un poids **inférieur à 65 g** (< calibre 3). A l'inverse, les parcs de **la Casse** et de **La Coupe à Colleau** ont obtenu des huîtres d'un poids plus élevé, se traduisant par près **40 %** des individus appartenant aux **calibres 3 et supérieurs** (dont 27 % de calibre 3 en moyenne pour ces deux parcs).

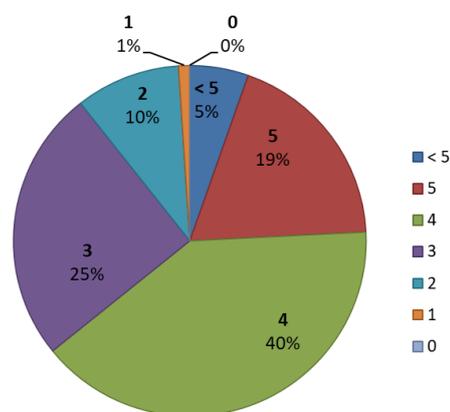


Figure 1 : Proportions (%) des différentes catégories commerciales (calibres) des huîtres de 3^{ème} année d'élevage à la fin de l'automne 2024.

II. Qualité de chair et de coquille

L'**indice de qualité** moyen (IQ) des huîtres des 3 parcs de finition était de **11,4** au début du mois de **décembre**, 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 2023, (IQ = 10,7). A l'échelle des parcs de pousse, les résultats sont relativement homogènes puisque seulement 1 point d'IQ diffère entre les sites : **10,9** à **La Casse**, **11,2** à **Lamouroux** et **11,9** à **La Coupe à Colleau**. La meilleure qualité de chair, en l'absence de tissu reproducteur, a été mesurée en **octobre** à **La Casse**, avec un IQ de **14,7**

La coquille des huîtres marchandes est de moins bonne qualité que les années précédentes. En effet, l'**indice de chambrage** à *Polydora sp.* moyen a été de **0,84** en automne 2024, contre 0,51 pour la valeur de référence. L'infection des coquilles a été plus élevée pour le parc de La Casse (indice chambrage de 1,1 en novembre) comparativement aux deux autres (0,7 en moyenne). L'**indice de longueur** demeure stable à **2,4** en moyenne.

Citation : **Barbier P, Bodin P, Oudot G (2024) Observatoire Ostréicole du littoral charentais – Bulletin spécial « huîtres marchandes » – Fin d'automne 2024. CAPENA, 1p.**