

L'élevage des huîtres à l'île de Ré :

On met un tube en plastique à la mer, les jeunes huîtres s'accrochent aux tubes en plastique, elles sont récoltées en hiver (au mois de Février le plus souvent)

Après on fait un tri. Les huîtres de 1 et 2 ans, on les remet en mer, celles de 3 ans on les met dans des sortes de sac parce que les huîtres ne se fixent qu'une fois dans leur vie, on ne les remet pas loin pour qu'elles s'habituent à s'ouvrir suivant les marées.



Préparation des huîtres pour la vente :

- On les nettoie
- On les lave à l'eau de mer
- Une machine les trie par taille



Il existe différentes huîtres :

Les huîtres japonaises creuses et les huîtres françaises plates mais les ostréiculteurs élèvent seulement les huîtres creuses.

Les huîtres d'élevage sont triées suivant leur taille les « numéro 0 » sont les plus grosses les « numéro 5 » les plus petites

