



A

AFFINAGE : Troisième stade des travaux ostréicoles, ayant pour but d'améliorer la présentation, le goût et la couleur des huîtres. Les innombrables claires de la région de Marennes permettent de réaliser un affinage parfait

AIL : Huîtres grasses comme de l'ail : huîtres très maigres

ASPERGE : Huître très allongée

ASSOLER : Se dit des huîtres que leur léger enfoncement dans le sol du parc, quelques jours après l'éparage, garantit contre l'action des courants. Les huîtres ont assolé, se sont assolées.

B

BANANE : Huître qui fait banane : qui pousse en longueur

BEC : Bec de l'huître : partie de la coquille opposée à la charnière

BIQUE : Crevette et plus spécialement la crevette rose. Ce terme désigne également un autre crustacé connu sous le nom d'échille. / Sorte de chevalet sur lequel sont placés tuiles et pieux au moment du détroquage. Biquer les tuiles (IDO)

BLANCHE : Se dit d'une huître dont les branchies ne sont pas colorées par la marenne.

BON : Le bon de l'huître : la partie comestible

BORDAILLER : Commencer à pousser. Les huîtres bordaillent sur le Sable de Ronce

BORDAQUES : Dénomination familière des huîtres, en cas de mécontentement de l'ostréiculteur

BOUC : Crevette grise

BOUDEUSE : Huître de petite taille, quoique très âgée, et n'ayant plus la faculté de s'accroître. Rem. : Les boudeuses sont de qualité identique à celle des huîtres de calibre supérieur.

BRÛLOT : Huître souffrant d'une croissance lente

BURGOT : Nom familial du bigorneau-perceur. Var. : *beurgau, borgaud*

C

CAILLEE : Huître caillée : huître très riche en glycogène. Voir *grasse*

CHACOTIS : Le *chacotis*, les *chacotis* : petites non vendables

CHAMBREE : Se dit d'une huître dont la coquille présente intérieurement une ou plusieurs poches fragiles renfermant un liquide d'odeur parfois nauséabonde

CHANCRE : Crabe commun. Var. : *cancre, chanque*

CHENAUX : Huîtres de *chenaux* : autrefois huîtres sauvages récoltées dans le lit des *chenaux* et passant pour avoir un goût spécial, très prisé

COFFRER : S'arrondir. Après le grattage les huîtres *coffrent*

CONGRE : Œil de *congre* : comparaison peu appétissante pour désigner l'aspect vitreux d'une huître maigre

COQUE : Coquillage comestible appelé plus communément *sourdon* en Charente-Maritime. / Coquille d'huître morte. Le panier contient moitié huîtres moitié *coques* : il y a cinquante pour cent de perte. *Faire des coques* : percer et enfilet de vieilles coquilles d'huîtres pour capter le naissain

COQUETTE : Ancienne appellation des huîtres pêchées sur les rochers et déjà de bonne taille

CORSER : Prendre du corps, du poids. Huître *corsée*

COVERCLE : Appellation familière de la valve supérieure d'une huître

CRAVAN : Appellation commune de la balane, crustacé cirrhipède commensal de l'huître

CREANCE : Synonyme de *cressance*

CRESSANCE : Terme collectif désignant les petites huîtres fixées sur les collecteurs

CREUSE : L'*huître creuse*, la *creuse*. Dénomination commune « officielle » des huîtres japonaises et portugaises par opposition aux huîtres plates.

CREVE : Mortalité, perte

D

DEGORGER : Rejeter la vase et autres impuretés. Les huîtres ont dégorgé pendant trois jours. Dégorgeage

DELAITER : Émettre les produits génitaux

DENTELLE : Bordure blanche, fine et fragile de la coquille d'une huître en pleine croissance

DERABER : Émettre les produits génitaux. Ces huîtres ont dérabé./ S'emploie parfois, mais abusivement pour décrire l'amaigrissement rapide des huîtres (perte de réserve de glycogène)

DERABIS : Émission des produits génitaux./ Par extension : les produits génitaux, les larves et les très jeunes huîtres./ Dans les archives de la Marine (milieu du 19^e siècle) et dans l'ouvrage de M. Coste on relève dérabation

DEROILLER : Croître avec vigueur. Les huîtres déroillent cette année

DESSOUS : Petites huîtres qui n'ont pas la taille marchande

DIX-HUIT MOIS : Du dix-huit mois : des huîtres de dix-huit mois. Rem. : Toutes les expressions se rapportant à l'âge des huîtres peuvent s'employer substantivement : du deux ans, ou trente mois

E

ÉCAILLE : Terme que Littré préfère à coquille pour parler des huîtres./ Autrefois : huître à l'écaille, huître dans sa coquille prête à être consommée

ECHILLE : Petit crustacé apparenté à la crevette

ENGRAISSER : Se dit des huîtres qui accumulent autour de leur glande digestive une réserve de glycogène. Engraissage, engraissement

EXTRA : Ancienne dénomination des très grosses huîtres plates de Marennes avant que soient créés les numéros 000, 00 et 0

F

FAUSSE : Une huître fausse, une fausse. Se dit d'une huître dont on s'aperçoit en l'ouvrant que sa qualité ne correspond pas à ce qu'on espérait et qui, de ce fait, par sa maigreur ou l'absence de coloration verte, dépare le lot dans lequel elle se trouve. J'ai ouvert un cent de spéciales, pas une n'était fausse

FRET : Terme collectif désignant les larves d'huîtres et par suite les très jeunes huîtres collées à un support. Rem. : La prononciation fret' atteste cette déformation du mot frai

G

GABEU : Gabeu d'huîtres : amas d'huîtres formé accidentellement. // a mal éparé ses huîtres, elles sont à gabeu

GALIES : Déchets, parasites ou très petites huîtres inutilisables collées sur les grosses

GALOCHE : Grosse huître sauvage, très âgée, plus ou moins difforme

GISEMENT : *Gisement naturel* : emplacement des hauts-fonds où vivent à l'état sauvage des populations d'huîtres

GLYCOGENE : Substance proche de l'amidon qui constitue l'huître.

GRASSE : Huître grasse : huître qui renferme une réserve apparente de glycogène

GRELAT : Huître ébecquetée qui « sonne ». Rem. : Dérivé de grelot

GROUAILLE : Huîtres de grouaille, huîtres de gueurza : ces expressions désignaient autrefois les huîtres récoltées sur les fonds durs, différentes par leur aspect de celles venant sur les fonds vaseux

GRYPHEE : Ancienne appellation de l'huître portugaise à l'époque où l'on hésitait à la considérer comme une huître véritable. Son nom scientifique était alors « *Gryphaea angulata* ». A l'heure actuelle le terme « gryphaea » est réservé aux espèces fossiles. La portugaise est dénommée « *Crassostrea angulata* »

H

HUÎTRE MERE : Tout sujet, mâle ou femelle, apte à se reproduire

HUÎTRIER : Huîtreur, huîtreière : qui se rapporte aux huîtres. Rem. : Peu usité aujourd'hui

HUÎTRIER : Pie de mer. / Ancien nom donné aux personnes s'occupant de la culture des huîtres. / Ancien nom des vendeurs d'huîtres

HUÎTRIERE : *Gisement naturel*. / Parc à huîtres. / Rem. : Peu utilisé dans l'une et l'autre de ses deux acceptions, le mot ne se retrouve que dans la raison sociale de certains établissements

J

JAPONAISE : L'huître japonaise, la japonaise. On donne souvent ce nom aux huîtres du type « *Crassostrea angulata* Thunberg » parce que les premières huîtres de cette espèce produites en France étaient effectivement importées du Japon à l'état de naissain. L'implantation de géniteurs permet d'espérer que ces nouvelles

huîtres seront désormais françaises à 100%. L'appellation japonaise doit être remplacée par huître creuse

JÎTER : Croître, pousser. Les huîtres commencent à jîter

L

LAITANCE : Produits génitaux de l'huître. Var. : laite

LAITEE : Huître laitée : huître renfermant des produits génitaux. On dit plus communément huître laiteuse pour décrire son aspect et sa consistance d'un point de vue gustatif. Rem. : Ne pas confondre huître grasse et huître laiteuse. En été l'huître est laiteuse, le reste du temps les amas blanchâtres de sa masse viscérale sont du glycogène, l'huître est grasse

LARD : Huître grasse à lard : comme du lard. Huître lardée

LAVAGNON : Huîtres marquées comme des lavagnons : huîtres envasées qui, à l'instar des lavagnons, ne se remarquent que par de petits trous à la surface du sol

LONGASSE : Huître longue

M

MAILLE : Huître maillée : huître dont la pousse est prise dans les mailles des poches ou des casiers

MÂLE : C'est un mâle : expression inexplicquée pour désigner une huître qui rend un son inhabituel

MARCHANDE : Portugaises marchandes : autrefois, portugaises accusant un poids moyen de 110 kilogrammes par millier d'huîtres

MARENNE-OLÉRON : La dénomination Huîtres de Marennes-Oléron est une marque collective déposée à l'Institut National de la Propriété Industrielle. Elle a été créée pour différencier, sur le plan commercial, les huîtres saintongeaises de claires des huîtres produites par d'autres Centres selon des procédés plus ou moins comparables

MARENNINE : Pigment bleu-vert émis par l'algue microscopique qui détermine le verdissement des huîtres

MARENNISEE : Portugaises marennisées : les ostréiculteurs appelaient ainsi les portugaises qu'ils plaçaient dans des claires où s'affinaient déjà des plates. Cette situation particulière donnait aux portugaises une qualité incomparable

MARRAS : Huîtres à marras : huîtres regroupées, par la tempête, en tas d'importance moyenne

MARRON : Huître qui se développe lentement

MILLE : Ancienne dénomination de la portugaise n°4 justifiée par le fait qu'une panier renfermait un millier de coquillages de ce calibre

N

NAISSAIN : Terme collectif désignant les petites huîtres collées sur les collecteurs : le naissain est rare cette année. Ce terme s'emploie quelquefois au pluriel lorsqu'on tient à faire ressortir le nombre de petites huîtres captées : il y a cinquante naissains sur cette ardoise. Syn. : cressance, créance, fraïn, fret

NAVICULE BLEUE : Algue microscopique donnant sa verdure à l'huître de Marennes.

NOEUD : Muscle adducteur de l'huître dans un parler familier

NUMERO : Nombre désignant le calibre des huîtres (2, 3, 4, 5, 6 pour les huîtres creuses). La grandeur du nombre varie inversement à la taille des coquillages. Des normes récentes tendent à substituer des lettres aux numéros : PP (plus petites), P (petites), M (moyennes), G (grosses), TG (très grosses)

O

OEUFS BOUILLIS : Huîtres pleines comme des œufs bouillis (dur) : huîtres bien pleines

OREILLE DE LIEVRE : Huître très allongée

P

PAPILLON : Huître légère

PAQUET : Huîtres à paquets : huîtres décollées de leur support mais encore soudées les unes aux autres

PATRON : Huîtres de patron : huîtres d'excellente qualité que le propriétaire d'un établissement réserve à son propre usage après les avoir fait séjourner dans les claires plus longtemps que les autres

PIED : Maladie du pied : affection de l'huître atteignant le muscle adducteur improprement qualifié de pied

PIQUE : Huîtres maigres comme des piques : extrêmement maigres

PIRE : Y a qu'la pire : Expression imagée (pire : poumon et foie d'un animal) pour traduire la maigreur prononcée d'un coquillage

PISSER : Se dit des huîtres que l'on voit lancer de petits jets d'eau lorsque la marée découvre les parcs. *Les huîtres pissent* : elles sont en bonne santé

PLATE : L'huître plate, la plate : l'huître de l'espèce « *Ostrea edulis* Linné ». Elle n'est pas captée dans le Bassin de Marennes-Oleron

PLEINE : Huître pleine : huître dont la partie comestible occupe la quasi-totalité de l'espace intervalvaire

POISSON : Partie comestible d'un coquillage

POLYDOREE : Huître polydorée : huître dont la coquille est attaquée par un ver dénommé « *Polydora hoplura* »

POUSSE : Bordure très fragile de l'huître lorsqu'elle s'accroît / Croissance : la pousse est bonne cette année / Mettre des huîtres à la pousse en claires : les placer dans les claires au mois de Mai afin qu'elles s'y développent et s'y affinent au minimum durant quatre mois

R

R : Légende des mois sans R : Opinion erronée selon laquelle la consommation des huîtres présenterait un danger pendant les mois dont le nom ne comprend pas cette lettre. Les huîtres sont comestibles en toute saison. Il est cependant vrai qu'en raison des phénomènes de reproduction elles supportent mal la chaleur et n'ont pas, en été, les mêmes qualités gustatives qu'elles révèlent en Décembre ou Janvier

RABE : Produits génitaux de l'huître

RABEE : Huître rabée : huître dont la masse viscérale contient des produits génitaux. Syn. : laitée, laiteuse

RABER : Élaborer des produits génitaux en parlant des huîtres. *Reraber* : élaborer une seconde fois des produits génitaux dans le cours d'une même saison

RABOTON : Voir racasse

RACASSE : Huître dépourvue d'eau, qui rend un son creux lorsqu'on la frappe. Syn. : ébecquetée, cloquante, raboton, racasson

RACASSER : Faire un bruit anormal, rendre un son creux. *Ces huîtres racassent*

RÂPURE : Huître oubliée dans une claire ou un parc. Les râpures de claires ou râpis, comparables aux huîtres de patron, sont d'excellente qualité

REBUT : Ancienne dénomination des portugaises n°2

RETOUR : Ensemble des petites huîtres que l'on élimine au moment du tri final pour leur faire subir une année supplémentaire d'élevage dans les parcs. Rem. : Ne pas confondre avec retours, huîtres invendues renvoyées à l'expéditeur par le grossiste ou l'écailler

RIVIERE : Huîtres de rivière : huîtres pêchées sur les gisements naturels. L'expression se justifie par la situation des gisements exploités à l'embouchure de la Charente et de la Gironde

ROLLON : Huîtres à rollon : état des huîtres tassées contre les grillages entourant les parcs

RONDE : Huître ronde : huître creuse, bien coffrée, dont les trois dimensions de la coquille (largeur, longueur, épaisseur) sont presque identiques

ROSACE : Huîtres à rosaces : disposition des huîtres en petits tas après une tempête. Var. : à rosettes

ROUBILLOUX : Ancienne dénomination locale des portugaises n°3

S

SEL : Huître grasse comme du sel : très maigre

SOL : Verdir en sol : se dit des huîtres qui verdissent dans une claire ne renfermant apparemment pas de navicules pigmentées

SOURDON : Nom charentais de la coque

T

TALON : Partie antérieure de la valve gauche (inférieure) par laquelle l'huître est fixée à un support/ Cette huître a du talon. L'expression s'emploie soit pour décrire une huître dont la coquille bien corsée présente à cet endroit un renflement et un épaissement remarquables, soit pour désigner une huître très grasse dont la réserve de glycogène s'étend jusque dans la cavité située sous la charnière

TARET : Genre de mollusques lamellibranches qui perforent les bois immergés

TERMITE : Dénomination locale d'un petit crustacé (« *Corophium volutator* ») qui creuse des galeries dans les bordures des claires. Claires termiteuses

TEST : Enveloppe calcaire qui protège le corps des testacés et des crustacés. Dans les milieux ostréicoles ce terme s'emploie surtout pour parler des coquilles de mollusques morts, enfouies dans la vase. On le trouve aussi dans les expressions à pyein (plein) test, pyeine à faire péter le test qui évoquent une huître dont la partie comestible très charnue, très grasse, occupe totalement la cavité

intervalvaire/ Remarque: Les ostréiculteurs observent la prononciation té recommandée par Littré ! Les rédacteurs de l'Encyclopédie avaient relevé l'existence de tais

TRIER : Agrégat d'huîtres formant un gisement naturel. Var : trié

TRIPLOIDE : Huitre présentant des triplets de chromosomes. Elle est stérile, elle pousse donc plus vite.

TROIS-PIEDS : Nom familier de l'étoile de mer, ennemi de l'huître

y

YINQUE : Y a qu'la yinque : expression, peu appétissante, traduisant l'aspect glaireux d'une huître très maigre (yinque : mucus protecteur du corps des poissons)

ßßßßßßß