

Pourquoi nos ostréiculteurs utilisent-ils des bouilloires ?

La surface des poches d'huîtres est envahie de petites moules. Si l'ostréiculteur laisse grossir ces dernières, les huîtres à l'intérieur ne pourront pas grossir correctement.

Ainsi, chaque poche d'huîtres doit être ramenée à terre et doit traverser cette bouilloire. La température est soigneusement surveillée pour réussir à éliminer la pellicule de moules, à la surface des poches, sans détruire les huîtres à l'intérieur.

Ce travail titanesque terminé, nos ostréiculteurs ramènent très rapidement les poches en mer. Le temps leur est compté !