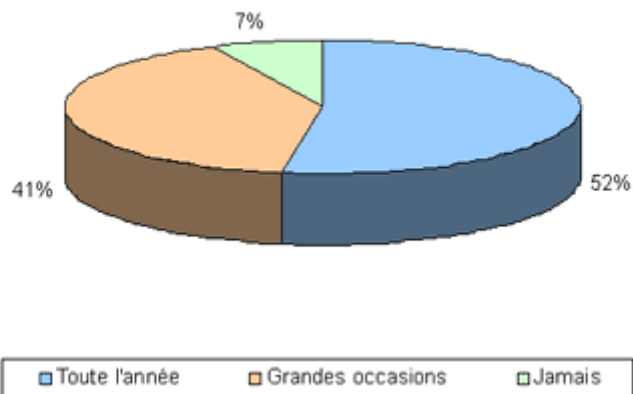




Question n° 1 :

À quelle période mangez-vous des huîtres ?

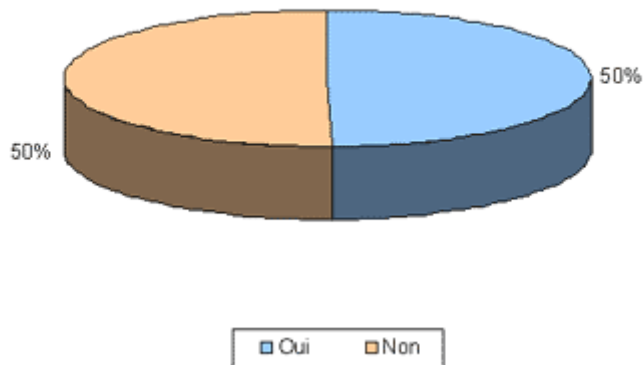


Il est loin le temps où, comme chez mes parents et les vôtres probablement, on ne mangeait des huîtres qu'à Noël !

Nos possibilités de déplacements y sont certainement pour beaucoup, l'amélioration des conditions de transport aussi, ainsi qu'une certaine démocratisation de la nourriture.

Question n° 2 :

Mangez-vous des huîtres en été ?

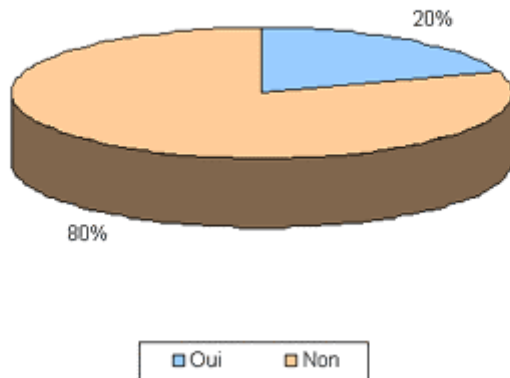


Ici, je ne suis pas certain que notre sondage reflète la réalité dans la population, mais cela donnera peut-être aux producteurs l'idée de proposer des huîtres dans tous leurs points de vente, en été justement, car sans offre, il ne peut y avoir de demande.

Vos réponses nous montrent que certains d'entre vous désireraient pouvoir consommer des huîtres en été sur leur lieu d'habitation habituel, mais que les « poissonniers du cru » se réfugient encore derrière la règle des mois sans « R » et que, de ce fait, faute d'approvisionnement, le consommateur se trouve privé d'un plaisir.

Question n° 3 :

Etes-vous rebuté par la consistance de l'huître ?



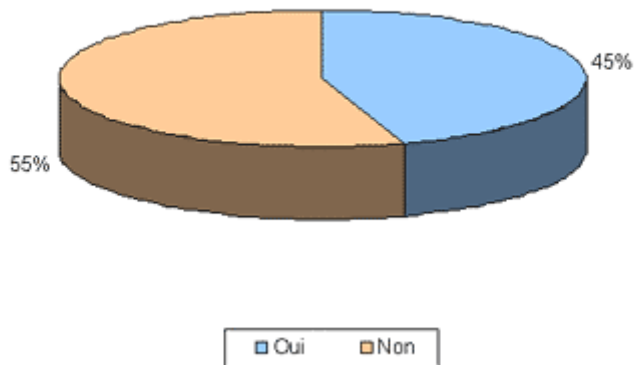
L'échantillon nous apprend que ce sont surtout les moins de trente ans qui sont rebutés par l'aspect de l'huître, et dans ceux-ci 75 % de femmes.

Les mêmes probablement (?) qui répugnent à manger des coquillages vivants (praires, palourdes, clams, etc.)

Mais leur appréciation est à prendre en compte comme les autres.

Question n° 4 :

Mangez-vous des huîtres même laiteuses ?



Sur ce point il me semble que nous ayons fait un grand progrès sur nos parents.

Nous mangeons des huîtres plus souvent et même l'été, car nous voyageons plus, et les vieux mythes de toxicité « des produits de laitance » tendent à disparaître ou du moins à s'estomper.

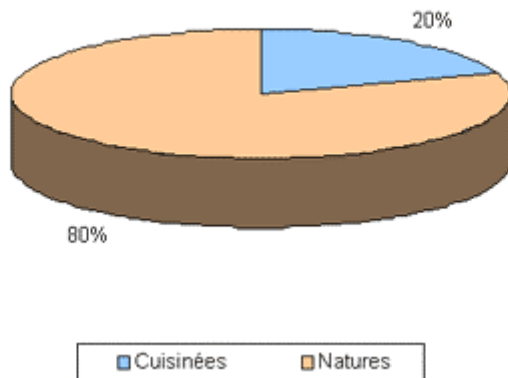
La qualité et la rapidité des transports nous permettent aussi de disposer de produits frais en tout temps.

Mais, comme pour bien d'autres produits, nos vacances favorisent la découverte des huîtres dans leur milieu naturel (ou à proximité).

Nous avons aussi besoin d'une ambiance, d'un relatif bien être pour déguster les huîtres. Nos vacances sont des moments propices à nous laisser tenter par l'inconnu.

Question n° 5 :

Préférez-vous les huîtres cuisinées ou nature ?



Dans les 20 % de ceux qui préfèrent les huîtres cuisinées, nous trouvons 7 à 8 % des personnes qui refusent de manger des huîtres vivantes, mais qui acceptent cependant de les manger « apprêtées ».

Néanmoins il apparaît que nous soyons plus nombreux, de toutes façons, à vouloir tenter l'expérience de l'huître cuisinée. À croire que nous ne voulons pas mourir « bête » .

Pour apprécier ou refuser ce mode de consommation, il faut bien entendu avoir goûté, avoir testé, pourrions-nous même dire.

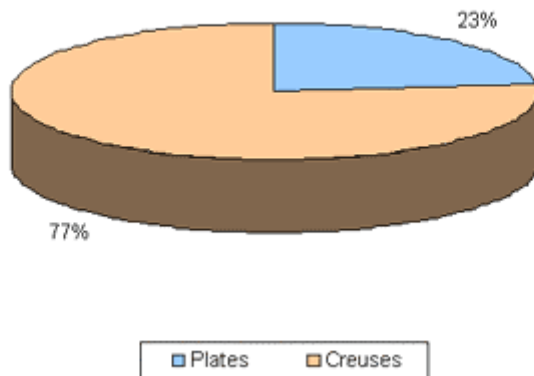
Je suis néanmoins un peu inquiet que l'on commence à trouver des huîtres congelées et que ce « créneau » ait même tendance à se développer.

Ouverture d'un nouveau marché ou régression intrinsèque de la qualité ?

L'avenir nous le dira, mais nous devons en tout état de cause rester vigilants.

Question n° 6 :

Vous avez une préférence pour les huîtres : plates ou creuses ?



Ici intervient bien évidemment la raréfaction de l'huître plate, mais aussi évidemment son prix, qui, il faut bien l'avouer, ne la met à la portée de toutes les bourses ...

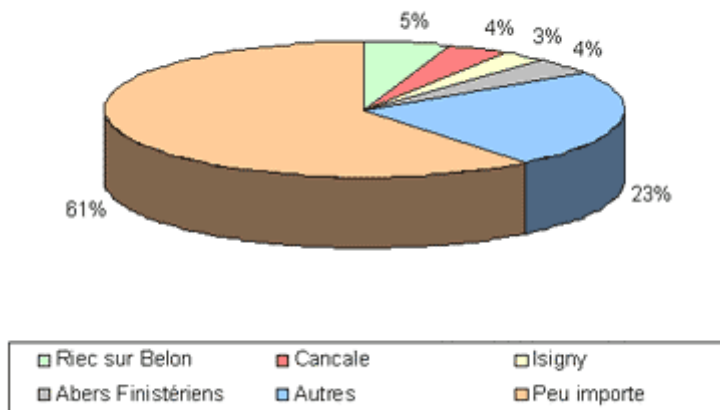
L'élevage de l'huître plate demande beaucoup plus de temps (on estime qu'elle n'atteint pas l'âge de commercialisation avant 5 ans voire 7 ans pour une N°2) et surtout de place (donc d'occupation) sur les parcs ostréicoles, qui, rappelons-le pour mémoire, ne sont que « concédés par l'État » (affaires maritimes) à l'ostréiculteur moyennant un prix de location du terrain utilisé (bail) pour une durée qui peut, ne pas être renouvelée (en particulier dans le cadre de la loi Littoral).

L'huître plate ne s'accommode que fort mal de l'élevage en poche et doit pouvoir absorber une eau de mer de très bonne qualité et de forte teneur nutritive.

Elle est plus sensible que l'huître creuse aux pollutions et aux rejets.

Question n° 7 :

Vous êtes fidèles au huîtres de : Cancale, Riec sur Belon, Isigny, Abers Finistériens, Autres, Peu Importe ?



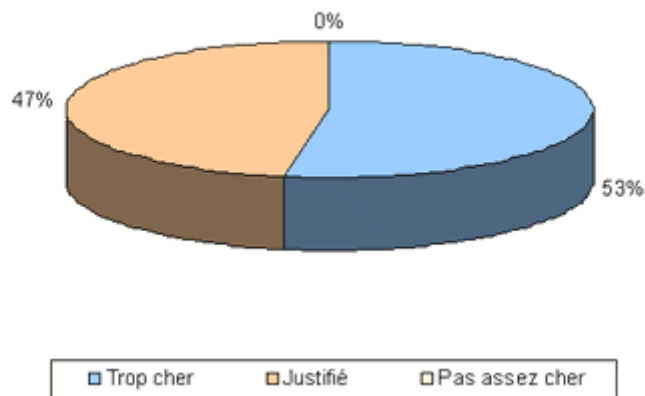
Les choix proposés étaient nettement insuffisants, d'où cette apparente indifférence de la provenance des huîtres consommées.

La proximité des parcs semble être une pièce maîtresse de nos habitudes en matière d'huîtres, coïncidant souvent avec nos périodes de vacances, créant par elles-mêmes un moment propice à la détente et aux essais de plats nouveaux, le calme, la sérénité ou le « climat » pour déguster ce qui reste malgré tout pour nous « un plat à part » .

Il semble que nous soyons finalement tous aussi chauvins ... pour les huîtres de notre coin, et je trouve que c'est très bien comme cela.

Question n° 8 :

Le prix des huîtres plates vous paraît-il trop cher, justifié ou pas assez cher ?

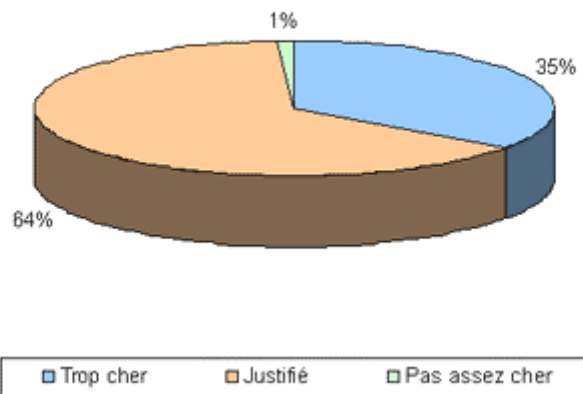


Les consommateurs que vous êtes estiment, à juste titre, que l’huître plate est chère. Mais les chiffres font apparaître que pour 47 % de ce qui se sont prononcés, le prix en est justifié.

Le résultat à cette question me semble raisonnable, du fait que l’huître plate subit davantage les pollutions et les épizooties que les huîtres creuses. D’autre part, la croissance d’une huître plate est nettement moins rapide que celle d’une huître creuse (2 ans de plus qu’une huître creuse pour la commercialisation).

Question n° 9 :

Le prix des huîtres creuses vous paraît-il trop cher, justifié ou pas assez cher ?



L'huître demande beaucoup de soins, de manipulations et un transport réfrigéré rapide (donc coûteux).

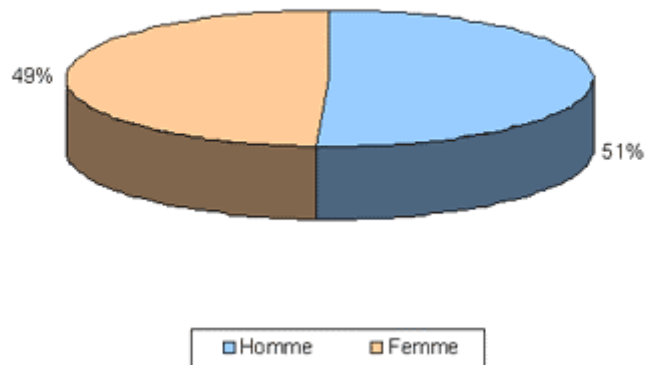
Le prix de l'huître creuse, en monnaie constante, a baissé depuis 25 ans.

Une excellente raison pour en manger davantage, si nous le pouvons.

Les habitudes d'élevage, les nombreux sites de productions nous permettent de diversifier nos goûts, car comme tout produit vivant, l'huître se sert du milieu ambiant pour élaborer son mode de nutrition et donc pour améliorer la qualité de sa chair.

Question n° 10 :

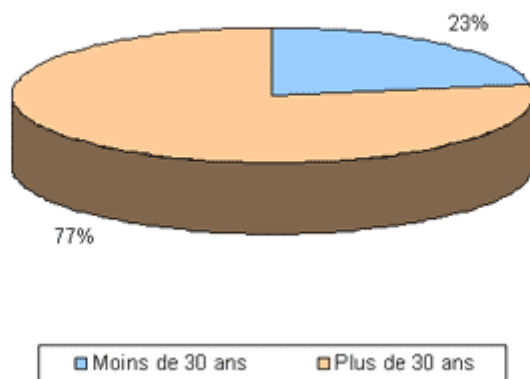
Etes-vous un homme ou une femme ?



C'est pas beau ça ? Presque la parité !

Question n° 11 :

Vous avez : plus de 30 ans ou moins de 30 ans ?



Nos jeunes s'occuperaient-ils moins de ce que nous mangeons ou seraient-ils moins informatisés ?

Il paraîtrait que la « génération écologie » (Luc Ferry) serait rebutée par les produits vivants. Autres temps, autres mœurs.

Il ne s'agit pas de juger un comportement, mais bien d'expliquer un mode de vie ayant des implications sur le mode de consommer.

Vos commentaires :

- Gare à l'hépatite l'été !
- J'adore, mais c'est un met de luxe.
- J'aime pas, mais j'ai jamais goûté !
- Je n'aime que les Marennes Oléron !
- J'aime mais j'en mange peu vu le prix.
- Moi je préfère celles de l'étang de Thau, j'habite à côté de Bouzigues.
- J'habite près de celles de la Brenerie, et ce sont les seules que j'aime !
- Je demeure en Gaspésie et par chez nous on mange les huîtres surtout l'automne et dans les grandes occasions.
- Je mange peu souvent des huîtres à cause de leur prix élevé.
- Pourquoi n'y a t'il pas un choix d'huîtres de Pénerf ?
- Honnêtement je n'ai jamais goûté, je trouve l'aspect effrayant !
- Le prix des huîtres est exagéré, chez nous nous ne les mangeons que les mois en « bre » surtout dans la région du bas fleuve, vous allez me dire que c'est un « met » oui mais le prix est exagéré, pour avoir une douzaine d'huîtres il faut compter 11 à 12 dollars (**NDLR** je pense que c'est en dollars canadiens donc environ 9-10 €).
- Comme dans tout il y a des bonnes et des médiocres. Pour ma part je les préfère cuites. Mais dans l'ensemble la qualité s'est améliorée.
- Continuez à nous transmettre des produits sains comme les huîtres !
- Tout ce qui vient de la mer est profitable à l'Homme.
- Moi je préfère celles que je vais cueillir !
- Je fais une cure de coquillages quand nous allons en Bretagne, nous allons les acheter sous la criée et les mangeons en pique-nique.
- L'huître c'est mon coquillage préféré, je l'aime mieux petite. Pour les fêtes je les achète aux producteurs qui viennent sur les marchés, si elles étaient moins chères, j'en mangerai plus souvent.
- Les huîtres de Caraquet sont celles qui sont le plus appréciées à la maison.
- À Bayonne les huîtres sont abordables.
- Les huîtres sont chères à Paris.
- J'en ai l'eau à la bouche rien que d'y penser.
- En fait j'aime toutes les huîtres, elles font partie des fruits de mer les plus abordables (rapport/qualité/quantité/prix) à Bayonne.
- Les huîtres c'est toujours bon, avec du pain au levain, du beurre fin salé et du vin blanc (bordeaux blanc, ou fief Vendéen)

- À Rouen une n° 3 St Vaast coûte 3 F (0,46 €). À Bouzigues une N° 3 coûte 1 F 50 (0,23 €). À Cancale l'équivalent coûte 2 f à 2f 50 (0,34 €), mais chez les producteurs Bretons (vrais/faux viviers) c'est cher, très cher.
- Si je pouvais j'en mangerai plus souvent (prix)
- Merci de vous intéresser à ce produit.
- Mes préférées : celles de la côte Atlantique.
- Plates ou creuses pourvu qu'elles soient là !
- Classement qualitatif rapport qualité prix : 1) Marennes Oleron, 2) Riec sur Belon, 3) Cancale, 4) gravette d'Arcachon, Bretonne, Normande.
- Quand on déguste on oublie le prix !
- Je n'aime pas les huîtres cuites, on a besoin de retrouver tout la saveur iodée.
- Pour déguster il y a toujours du monde, pour ouvrir moins !
- Les huîtres achetées sur le bord de mer sont meilleures et moins chères qu'en Loire.
- En période estivale, il est difficile de trouver des huîtres chez les poissonniers des villes.

Beaucoup de compliments pour le site, son graphisme, sa présentation, sa clarté, sa qualité de navigation ...

Nous le devons à Fabien, notre sympathique et jeune webmaster qui semble préférer les cèpes, aux huîtres ! Les Corrèziens ils sont décidément encore plus chauvins que les Bretons ! :o)

Synthèse :

Bien que nous ne puissions prétendre avoir un échantillon de représentativité nationale, vos 228 réponses prouvent que les huîtres ne laissent pas le consommateur indifférent.

Notre site étant visité par les habitants de plus de 30 pays, il serait intéressant, dans quelques temps, d'essayer de cibler davantage les questions ou de les rendre plus « pointues ».

La grande distribution, devant trouver absolument des produits d'appel, nous propose dans certains de ses points de vente, des huîtres à des prix plus abordables que les « producteurs ou grossistes ». Il est donc probable que d'une certaine manière elle change nos habitudes en rendant notre consommation d'huîtres « habituelle ».

C'est un bon point pour le consommateur !

Pourtant il existe un revers à la médaille, car la grande distribution, profitant du marasme de la pêche et de l'ostréiculture, pourrait bien constituer sans tarder un monopole dans le domaine de la pêche hauturière. En effet, cette même « grande distribution » détient actuellement plus de la moitié des bateaux de pêche (à Lorient). On note déjà que les pêches sont orientées vers les gros poissons de fonds, plus faciles à transformer et à commercialiser. Les chalutages et dragages en grands fonds provoquent alors des dommages irréparables sur des espèces non commercialisables qui sont donc détruites, provoquant du même coup une modification du biotope marin.

De la même façon, plusieurs ostréiculteurs de Plougastel ne travaillent plus que sous contrat pour la grande distribution.

De là à évoquer la standardisation éventuelle du produit, il n'y a pas si loin.

Merci de votre participation. Vos commentaires seront toujours les bienvenus.

FDLM

Ce sondage a été réalisé par Fruits de la Mer en septembre 2001.

Nous remercions toutes les personnes qui ont consacré quelques minutes de leur temps pour répondre au questionnaire.

Ce fichier peut être diffusé librement. En revanche, toute modification est soumise à l'autorisation écrite de ses auteurs.

Pour plus d'informations : <http://www.fruitsdelamer.com/>