Une huître

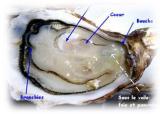














Un couteau adapté à l'ouverture des huîtres



Une huître perlière

Bien que toutes les huîtres puissent sécréter des <u>perles</u>, les huîtres comestibles ne sont pas utilisées à ces fins. L'<u>huître perlière</u> appartient à une famille différente. Les perles produites naturellement ou en culture proviennent de cette famille d'huîtres.

La perle de nacre est fabriquée par l'huître quand un corps étranger (sable, larve...) s'immisce entre sa coquille et son manteau. Au fil des ans, l'intrus est recouvert de couches concentriques de <u>carbonate de calcium</u> qui cristallise sous forme d'<u>aragonite</u>, ce qui finit par donner une perle. Seule l'huître perlière des mers chaudes (appelée aussi « pintadine ») et la <u>moule</u> perlière d'<u>eau douce</u> peuvent en fabriquer.

Mollusque marin bivalve, comestible, fixé par une valve, objet d'un élevage (ostréiculture)

Familier et vieux. Personne sotte, stupide.