



# Il y a huître et huître

**ENVIRONNEMENT.** On le sait peu, mais toutes les huîtres ne naissent pas en mer ! Les ostréiculteurs traditionnels interpellent aujourd'hui le gouvernement pour obtenir un label.

**SUR L'ÉTAL DE L'ÉCAILLER**, rien ne les distingue a priori l'une de l'autre. D'un côté une huître née en pleine mer, de l'autre sa jumelle, ou presque, née en éclosérie. Parce qu'elle milite pour la sauvegarde des produits d'origine naturelle, l'Association des ostréiculteurs traditionnels interpellera aujourd'hui le gouvernement pour exiger l'étiquetage obligatoire des mollusques afin que les consommateurs puissent en connaître l'origine et le mode de production. Objectif : mettre en valeur les « huîtres nées en mer ».

Issus de sept bassins ostréicoles français, les soixante-dix producteurs membres de cette association affirment que pratiquement une huître sur deux est aujourd'hui « issue de laboratoires ».

Il s'agit essentiellement d'huîtres dites triploïdes. Nées dans des écloséries, elles ont fait l'objet au préalable d'une modification chromosomique (*lire l'encadré ci-contre*). Elles ont l'avantage de pousser plus vite que les huîtres naturelles et de ne pas être laiteuses. « Les larves d'huîtres y sont rendues stériles dans le but d'accélérer leur croissance et de les commercialiser en toute saison », explique l'association.

« Mais la généralisation de ces mollusques appauvris par les sélections et par la quantité limitée de géniteurs pourrait jouer un rôle non négligeable dans l'affaiblissement du patrimoine génétique des huîtres et leur résistance aux bactéries

et aux virus », s'alarment les ostréiculteurs. Une crainte renforcée par les fortes mortalités d'huîtres juvéniles auxquelles la profession doit faire face depuis 2008. « Les huîtres triploïdes ne résistent pas à certaines bactéries et meurent plus vite que les autres », souligne Goulven Brest, président du comité conchylicole de Bretagne-Nord.

Les professionnels ayant choisi de poursuivre la culture de l'huître née en mer s'estiment non seulement « victimes d'une concurrence déloyale » mais « craignent la contamination du milieu naturel en quelques générations ». « Il est anormal de retrouver dans les zones de reproduction naturelle des huîtres arti-

ficielles qui ont été manipulées en laboratoire », souligne Benoît Le Joubioux, président de l'Association des ostréiculteurs tradition-

nels. « L'étiquetage des produits est essentiel car les consommateurs doivent savoir ce qu'ils ont dans leur assiette », estime le sénateur écologiste du Morbihan, Joël Labbé, qui se bat pour « la reconnaissance des produits naturels ».

« Comme il n'y a aucune différence visuelle entre les huîtres triploïdes et les autres, il peut y avoir à un moment donné de la chaîne de production mélange entre les deux variétés, explique Jean-Pierre Baud, coordinateur national conchylicole à l'Institut français de recherche pour l'exploitation de la mer (Ifremer). Si l'on voulait mettre en place

## LE MOT

### Triploïde

30 à 40 % des huîtres consommées en France aujourd'hui sont des triploïdes. Cette variété, qui ne compte pas le même nombre de chromosomes que l'huître diploïde née en mer, n'existe pas à l'état naturel. Elle est le fruit d'un blocage de la division cellulaire réalisé en laboratoire. L'objectif est de produire une huître stérile réputée moins laiteuse en été, au goût constant toute l'année et dont la croissance est plus rapide que les huîtres creuses « naturelles ». L'Institut français de recherche pour l'exploitation de la mer (Ifremer), qui a breveté cette technique, vend aux éclosiers des huîtres mâles tétraploïdes qu'il suffit ensuite de croiser avec une femelle diploïde pour obtenir la fameuse triploïde. Réfutant le terme d'OGM, l'Ifremer préfère parler d'organisme vivant modifié et affirme qu'il existe aujourd'hui sur le marché de nombreux aliments triploïdes (clémentines, truites d'élevage, blé...).

F.M.

**« Les consommateurs doivent savoir ce qu'ils ont dans leur assiette »**

Joël Labbé, sénateur écologiste du Morbihan

une traçabilité, cela nécessiterait donc des techniques génomiques complexes pour pouvoir différencier les deux. » Les ostréiculteurs avaient déjà exigé du gouvernement il y a quelques années une meilleure identification de l'origine des huîtres, mais cette demande était alors restée lettre morte.

FRÉDÉRIC MOUCHON



Environ 30 à 40 % des huîtres consommées en France ont été élevées en éclosion. Rien ne les distingue à l'œil nu des huîtres nées en pleine mer. Une association d'ostréiculteurs demande un étiquetage obligatoire des mollusques pour avertir de leur provenance.