

12 mai 2015

Risques inhérents à l'exploitation de l'huître triploïde

Discussion d'une question orale avec débat

Mme la présidente. L'ordre du jour appelle la discussion de la question orale avec débat n° 10 de M. Joël Labbé à Mme la ministre de l'écologie, du développement durable et de l'énergie sur les risques inhérents à l'exploitation de l'huître triploïde.

La parole est à M. Joël Labbé, auteur de la question.

M. Joël Labbé. Madame la présidente, monsieur le secrétaire d'État, mes chers collègues, au nom du groupe écologiste, j'ai souhaité la tenue au sein de notre assemblée de ce débat concernant la crise de notre secteur ostréicole et les mutations de cette filière au cours des vingt dernières années, notamment du fait de l'arrivée des biotechnologies.

Je suis vraiment heureux que ce débat puisse avoir lieu aujourd'hui sur ce sujet très sensible du point de vue tant socio-économique qu'environnemental.

La crise de ce secteur n'est pas nouvelle, et il est aujourd'hui grand temps que l'on y apporte des réponses politiques. Rappelons que la production ostréicole française constitue de loin la première production communautaire – plus de 90 % de ladite production – et la quatrième au niveau mondial.

Nous avons eu, le 11 septembre 2013, un premier débat en séance lors de l'examen du projet de loi relatif à la consommation, à la suite d'un amendement que j'avais déposé au nom du groupe écologiste et qui visait à étiqueter les huîtres en fonction de leur origine, qu'elles soient naturelles, nées en mer ou triploïdes. Les échanges avaient duré près d'une heure, bien après minuit !

Cet amendement n'avait pas été adopté, au motif du respect de la réglementation européenne en vigueur, mais il avait permis l'amorce d'un premier vrai débat sur la question. Je vous avais alors annoncé que je « remettrais le couvert » dès que possible. Depuis lors, la situation s'est encore dégradée, au point de devenir très préoccupante pour l'ensemble de la profession, mais aussi pour le milieu naturel.

L'huître, être vivant mystérieux et fermé, constitue un véritable mets d'exception apprécié par l'homme depuis des milliers d'années.

M. Roland Courteau. C'est vrai !

M. Joël Labbé. Elle a même l'extraordinaire faculté, dans les mers chaudes, de produire des pierres, ces précieuses perles de nacre que les Grecs appelaient « les larmes d'Aphrodite ». (*Exclamations admiratives.*)

Au fil des siècles, la culture de l'huître n'a cessé de s'améliorer, grâce au savoir-faire et au sens de l'observation de générations d'ostréiculteurs, véritables paysans de la mer. Diverses techniques ont été éprouvées au fil des temps : élevage sur table, en poches, à plat sur le sol de l'estran, ou en eau profonde.

Coquillage filtreur, microphage et omnivore, l'huître joue un rôle essentiel sur le littoral. Elle pompe l'eau de mer afin d'en capter les particules nécessaires à son alimentation et l'oxygène pour sa respiration. Elle se nourrit de microalgues, d'organismes microscopiques et aussi de débris divers : un milieu sain et équilibré lui est nécessaire.

Véritable miroir de la biodiversité, sentinelle de l'environnement littoral, l'huître reflète l'état des écosystèmes marins.

La saison de reproduction s'étend de juin à septembre. Pendant cette période, les huîtres sont « laiteuses ». Cet aspect laiteux de l'huître naturelle lui confère un goût particulier et une texture différente de celle qui est la sienne durant les autres périodes de l'année. Les consommateurs avertis privilégient ainsi les fameux mois « en r » pour leur dégustation.

Depuis toujours, l'huître naît en mer et, par une opération de captage, les ostréiculteurs récupèrent le naissain constitué de larves issues de la reproduction des huîtres adultes dans le milieu naturel, afin d'en assurer la culture.

Entre la naissance d'une huître naturelle et le moment où elle peut être consommée, il s'écoule au moins trois ans, trois années de culture et de soins apportés par les ostréiculteurs, qui lui donneront sa chair épaisse et son goût particulier en fonction du terroir.

Organisme vivant particulièrement fragile, l'huître a connu des épizooties régulières. En 1920 et 1921, l'huître plate a été décimée. En 1972 et 1973, ce fut le tour de l'huître creuse, dite « portugaise », remplacée par l'huître creuse « japonaise », la *crassostrea gigas*, cultivée encore aujourd'hui en France et partout dans le monde.

En termes de génétique, l'huître est naturellement diploïde : elle possède dix lots de deux chromosomes, tout comme les humains et la plupart des êtres vivants.

Depuis le début des années deux mille, l'Institut français de recherche pour l'exploitation de la mer, l'IFREMER, a mis au point et développé la production d'huîtres dites « triploïdes », dans l'intention de rendre la production plus intensive. La particularité de ces huîtres tient à une modification en laboratoire de leur nombre de chromosomes, lequel est passé de dix lots de deux chromosomes à dix lots de trois chromosomes.

Pour l'IFREMER, cette innovation est passée par le rachat d'un brevet américain en 2004, le brevet Rutgers, puis par le dépôt d'un nouveau brevet en nom propre en 2008. Différentes méthodes furent alors expérimentées au fil des années, fondées sur des chocs chimiques et thermiques permettant d'obtenir une huître censée être stérile, donc non laiteuse.

Le procédé retenu par l'IFREMER depuis 2008, et qui prédomine aujourd'hui, consiste à développer des « super-géniteurs », des tétraploïdes, dotés de dix lots de quatre chromosomes, dont les services sont vendus aux écloséries, lesquelles les croisent avec des huîtres diploïdes, afin d'obtenir cette fameuse huître triploïde.

Au-delà de cette différence chromosomique par rapport aux huîtres nées en mer, les huîtres triploïdes sont donc exclusivement produites en éclosérie.

D'emblée, ces innovations avaient de quoi séduire la profession. En évitant à l'huître son cycle de reproduction, on empêche sa période de laitance, pendant laquelle elle est moins attractive pour le consommateur. Cela permet de commercialiser un produit standardisé toute l'année, notamment lors de la saison touristique.

Rapidement nommée « huître des quatre saisons » pour séduire le consommateur, l'huître triploïde a envahi les étals. Les professionnels y ont vu un moyen d'augmenter leurs débouchés et de lisser les coûts par l'étalement des ventes sur l'année.

L'huître triploïde présente également l'avantage de grossir plus vite, puisqu'elle ne perd pas son énergie à se reproduire. Sa période de production est donc réduite de trois à deux ans – ce n'est pas rien ! –, ce qui la rend très concurrentielle par rapport à l'huître née en mer.

Le scénario industriel était idéal : une huître qui pousse en deux ans au lieu de trois, qui peut être consommée toute l'année... La profession, dans sa grande majorité, s'y est engouffrée. Croissance et compétitivité étaient au rendez-vous avec ce pur produit de la recherche biotechnologique et de l'innovation.

Aujourd'hui, l'heure est plutôt au désenchantement. La filière conchylicole traverse une crise majeure qui perdure depuis plusieurs années et qui menace la survie de nombreuses entreprises ostréicoles.

Depuis 2008, des surmortalités du naissain et des huîtres juvéniles affectent les stocks d'huîtres creuses de l'ensemble des bassins de production en France. Elles ont déjà provoqué une baisse de plus de 40 % du tonnage français.

Ces mortalités continuent de sévir et ne sont pas circonscrites. Cette hécatombe est largement imputable à un variant de l'herpès virus de l'huître, appelé OsHV-1, qui n'a cessé de se développer. Elle coïncide, comme le font remarquer certains scientifiques, avec l'introduction massive des triploïdes dans le milieu...

Les huîtres adultes sont elles aussi touchées par une bactérie au nom barbare – *vibrio aestuarianus* –, identifiée par les scientifiques. Les mortalités ont un impact sur les stocks marchands, en particulier ceux d'huîtres triploïdes. Celles-ci, extrêmement fragiles, supportent mal les opérations d'élevage ou d'expédition et sont particulièrement vulnérables aux agressions bactériennes.

Un comble : les « huîtres des quatre saisons » meurent au moment où le marché estival les attend. Le taux de mortalité est passé de 10 % au départ à 25 % en 2012, pour atteindre jusqu'à 80 % selon les bassins en 2013.

M. Roland Courteau. Pourquoi ?

M. Joël Labbé. La crise entamée en 2008 se poursuit selon un scénario encore plus catastrophique, laissant la filière dans une impasse. Dans le département du Morbihan – dont vous êtes également les élus, chers Odette Herviaux et Michel Le Scouarnec –, premier département français en termes de surfaces concédées, 40 entreprises ont mis la clef sous la porte depuis 2006.

Face aux surmortalités des juvéniles, la profession n'a eu d'autre choix que d'intensifier encore la production : multiplication des collecteurs de naissains, multiplication du naissain d'écloserie, mise

en élevage de lots de plus en plus nombreux d'huîtres triploïdes, surcharge des parcs. On aboutit actuellement à une surproduction – un paradoxe ! –, pourtant bien inférieure à la production d'avant 2008, et donc à une baisse dramatique des cours, qui sont soumis aux diktats de la grande distribution.

Nous assistons notamment à un engorgement des stocks d'huîtres de gros calibre, qui sont difficilement commercialisables, et déséquilibrent le marché, principalement en raison des huîtres triploïdes non vendues pendant l'été.

Au-delà des problèmes de production et de commercialisation, les ostréiculteurs deviennent de plus en plus dépendants des écloseries, à l'image des agriculteurs au regard des semenciers. La production de triploïdes relève bien de cette logique de privatisation du vivant, maintes fois abordée dans cet hémicycle.

Quant aux ostréiculteurs ayant choisi de poursuivre la culture de l'huître traditionnelle – il y en a ! –, s'ils sont moins affectés par la crise des mortalités, ils subissent à la fois la concurrence déloyale due à la commercialisation plus rapide des huîtres triploïdes et l'effondrement des cours.

D'un point de vue purement socio-économique, nous voyons bien que la profession paie aujourd'hui un lourd tribut à cette révolution biotechnologique, dont les conséquences n'ont pas été anticipées ou ont été pour le moins sous-évaluées.

J'en viens aux conséquences environnementales de l'exploitation des huîtres triploïdes. Celles-ci devraient retenir toute notre attention à quelques semaines de l'examen dans notre hémicycle du projet de loi pour la reconquête de la biodiversité, de la nature et des paysages.

Les huîtres triploïdes ne sont pas des OGM, des organismes génétiquement modifiés : ce sont des OVM, des organismes vivants modifiés.

Jean-Patrick Le Duc, délégué aux relations internationales du Muséum national d'histoire naturelle, s'exprimait en ces termes dans une interview accordée à l'hebdomadaire *Le Point* en 2012 : « Aujourd'hui, [les OVM] ne sont pas assez évalués ni encadrés alors que l'on n'a aucun recul. Les cas des huîtres triploïdes ou du saumon transgénique [...] sont emblématiques : on les a introduits massivement au risque de déséquilibrer complètement les écosystèmes, sans appliquer le principe de précaution. [...] l'huître triploïde constitue un danger pour la biodiversité et l'hécatombe ostréicole qui sévit depuis 2008 pose la question de la fragilité de ces organismes modifiés. » Tout est dit, ou presque...

La généralisation de ces mollusques stériles entraîne un risque non négligeable d'affaiblissement du patrimoine génétique des huîtres et ainsi de leur résistance aux bactéries et aux virus, du fait des sélections intensives qui sont réalisées.

Quant aux risques de contamination du milieu, ils ont longtemps été occultés, mais ils sont réels. Les huîtres triploïdes sont en théorie stériles. En pratique, qu'en est-il ? La fertilité des triploïdes de seconde génération, huîtres issues du croisement entre des géniteurs tétraploïdes mâles et des femelles diploïdes, a tout de même été estimée à 13,4 % par l'IFREMER !

Face à l'inquiétude grandissante de la profession sur ces questions, l'État a désigné en 2009 un groupe d'experts pour examiner cette question de l'impact écologique. Dans son rapport, M. Chevassus-au-Louis relativisait le risque, mais appelait à la biovigilance.

Qu'en est-il aujourd'hui de cette biovigilance ? Les conditions de sécurité sont-elles optimales ? Un contrôle efficace et rigoureux est-il réalisé à chaque rouage de la filière ? Autant de questions que l'on doit se poser !

J'aborderai très rapidement la question de l'usage des antibiotiques. Un reportage récemment diffusé sur France 5 révèle que les antibiotiques sont encore utilisés par les écloséries, dans un manque total de transparence vis-à-vis des ostréiculteurs.

M. Roland Courteau. C'est vrai !

M. Joël Labbé. Là encore, quels sont les incidences sur le milieu ? Quels contrôles sont-ils opérés ?

Nous voyons bien que le manque de transparence sur le sujet, l'omnipotence de l'IFREMER (*M. Roland Courteau s'exclame.*), le trop grand silence des pouvoirs publics et des experts scientifiques alimentent la polémique et participent à la confusion générale qui règne au sein de la profession, déchirée entre les « anti » et les « pro » écloséries.

Je conclurai mon propos en évoquant la question de l'information du consommateur. Celui-ci est en droit de savoir d'où proviennent les huîtres qu'il déguste. À l'heure où la transparence est de rigueur, il n'existe aucun cadre réglementaire quant à la traçabilité sur l'origine et le mode de production des huîtres.

L'huître triploïde échappe à la réglementation des OGM. Elle n'est pas non plus considérée comme un « nouveau produit alimentaire » par l'Union européenne. Aucun étiquetage spécifique ne lui est donc imposé.

Pourtant, au début des années deux mille, le Comité national de la conchyliculture ainsi que les fédérations de consommateurs avaient émis le souhait que l'huître triploïde soit clairement identifiée à tous les stades de la filière, de manière que la traçabilité du produit soit totale : élevage, expédition, vente au consommateur. Le Conseil national de la consommation avait approuvé au mois de décembre 2002 le principe de l'étiquetage, transmettant le dossier au ministère du budget pour rédaction et publication du décret rendant obligatoire la mention « huîtres triploïdes » sur les bourriches. C'était aussi simple que cela. Pourtant, ce projet de décret n'a jamais abouti...

Madame la présidente, monsieur le secrétaire d'État, mes chers collègues, je reviendrai tout à l'heure sur la problématique de l'étiquetage au moment de clore ce débat. Pour l'heure, je me réjouis d'entendre les différentes prises de position qui s'exprimeront et je précise que Marie-Christine Blandin interviendra au nom du groupe écologiste. (*Applaudissement sur les travées du groupe écologiste, du groupe socialiste et du groupe CRC.*)

Mme la présidente. Je demande à tous les orateurs de respecter, à l'instar de M. Joël Labbé, le temps de parole qui leur est imparti.

La parole est à M. Daniel Laurent.

[M. Daniel Laurent](#). Madame la présidente, monsieur le secrétaire d'État, mes chers collègues, depuis plusieurs années, les ostréiculteurs de mon département de la Charente-Maritime, où se trouve le bassin de Marennes-Oléron, l'un des plus grands centres d'élevage d'huîtres en France, doivent faire face à une hausse sans précédent de la mortalité des huîtres. Comme vient de le rappeler Joël Labbé, cette situation met en péril de nombreuses entreprises, c'est-à-dire tout un pan de cette économie.

J'associe à cette intervention ma collègue de Gironde, Marie-Hélène Des Esgaulx, qui ne peut être parmi nous aujourd'hui, mais qui suit bien évidemment avec une vigilance accrue la problématique du bassin d'Arcachon.

En préambule, je tiens à souligner le rôle que joue notre conseil départemental de la Charente-Maritime pour soutenir les secteurs et les filières en difficulté, telles l'ostréiculture ou la mytiliculture également durement touchée.

Le département de la Charente-Maritime a ainsi adopté un programme exceptionnel d'aides et de soutien au profit des ostréiculteurs et des mytiliculteurs touchés par la mortalité importante des huîtres et des moules. Il s'agit notamment d'exonérer les professionnels du paiement des redevances d'occupation temporaire du domaine public portuaire.

C'est donc dans un contexte de crise majeure que s'inscrit la question des huîtres triploïdes.

Les huîtres triploïdes ont été créées par manipulation biologique par l'IFREMER, qui a contribué à son lancement dans les années deux mille. Elles contiennent trois chromosomes, au lieu de deux pour les diploïdes, qui les empêchent de se reproduire, mais diminuent leur cycle d'une année. Il importe de préciser que les huîtres triploïdes ne sont pas des OGM, puisque leur patrimoine génétique n'est pas affecté. Elles sont obtenues par un croisement avec des souches d'ADN de diploïdes.

En 2007, un brevet dénommé « Obtention de mollusques bivalves tétraploïdes à partir de géniteurs diploïdes » a été déposé par l'IFREMER. Aujourd'hui, la grande majorité des ostréiculteurs élèvent ou achètent de l'huître triploïde.

Que les huîtres soient nées en mer et en éclosérie, des interrogations demeurent en matière de traçabilité, d'information du consommateur ou d'impact environnemental.

Au début de l'année 2015, le Comité national de la conchyliculture a décidé de relancer la réflexion collective sur l'opportunité de procéder à un étiquetage des huîtres en fonction de leur nature : captage en mer, issues d'écloseries, triploïdes, etc. Les sept comités régionaux de la conchyliculture ont été sollicités pour organiser à l'échelon de chaque bassin de production un débat sur cette question. Les assemblées plénières de conseils de comités régionaux de Poitou-Charentes, d'Arcachon et de la Méditerranée se sont réunies voilà quelques mois et les quatre autres comités doivent faire de même, si ce n'est déjà le cas.

Force est de reconnaître que, pour l'heure, aucune position n'est arrêtée par l'interprofession. Toutefois, il ressort des premiers débats qu'un consensus se dégage sur la nécessité de donner aux ostréiculteurs qui pratiquent le captage en mer toute possibilité et liberté de valoriser cette pratique auprès des consommateurs par un étiquetage spécifique.

Pour le reste, il convient d'attendre la fin de la consultation en cours pour avoir une idée plus précise des orientations définitives souhaitées par la profession. Monsieur le secrétaire d'État, quelle est la position du Gouvernement sur l'organisation de ces filières, sur la question de l'étiquetage des huîtres selon leur nature qui permettra au consommateur de connaître l'origine de ces productions ?(Applaudissementssur les travées de l'UMP.)

Mme la présidente. La parole est à Mme Odette Herviaux.

Mme Odette Herviaux. Madame la présidente, monsieur le secrétaire d'État, mes chers collègues, la France est au premier rang des pays producteurs d'huîtres en Europe et au quatrième rang à l'échelle mondiale. Toutefois, de nombreux indicateurs, comme la baisse de 17 % du nombre de conchyliculteurs en Bretagne Sud entre 2007 et 2010, attestent les fragilités structurelles de la filière, comme le rappellera tout à l'heure mon collègue Yannick Vaugrenard.

Pour ma part, j'ai toujours été particulièrement attentive à l'exploitation écoresponsable de nos ressources et de nos écosystèmes marins. Aussi me paraît-il indispensable de veiller scrupuleusement à nous prémunir contre toutes les caricatures, les facilités de langage et les approches manichéennes qui contribuent à diviser notre société. À cet égard, je remercie notre collègue Joël Labbé de nous avoir parfaitement éclairé sur ce que sont et ce que deviennent les huîtres triploïdes.

M. Roland Courteau. C'est vrai !

Mme Odette Herviaux. Cette huître ne se trouve pas à l'état naturel dans le milieu. Elle est obtenue par un croisement naturel entre un individu diploïde et un individu tétraploïde. Ses gènes ne sont donc pas modifiés. De nombreux aliments que nous consommons régulièrement possèdent eux aussi plusieurs génomes de base.

Concernant les risques de contamination de l'environnement, je souhaite revenir sur quelques réalités scientifiquement reconnues.

La triploïdie perturbant fortement la formation des cellules sexuelles, elle entraîne une réduction de la fertilité. Et s'il est attesté depuis plusieurs années que les huîtres triploïdes peuvent parfois produire des gamètes en très faible quantité, rien ne permet à ce jour d'établir une reproduction dans le milieu naturel, comme l'a indiqué Bernard Chevassus-au-Louis dans son rapport en mai 2009.

Ces éléments viennent confirmer les conclusions du précédent rapport de M. Chevassus-au-Louis daté de 1998 et sont de nature à rassurer les plus sceptiques. Il considérait à l'époque qu'un échappement accidentel, même massif, serait insuffisant pour entraîner l'éventuel développement d'une population de tétraploïdes et que la mise en place d'une biovigilance était suffisante pour le détecter et mettre fin si nécessaire à l'utilisation de tétraploïdes par les écloséries.

De surcroît, les quelques centaines de reproducteurs tétraploïdes fournis par l'IFREMER aux écloséries sont anecdotiques par rapport au stock de reproducteurs diploïdes présent dans les bassins de production.

Les recherches qui y ont été effectuées ont toujours montré l'absence de reproduction de l'huître triploïde et d'individus triploïdes ou tétraploïdes dans le milieu naturel. À cet égard, le rapport du

réseau Biovigilance réalisé à la suite de la campagne scientifique de 2012 visant à mesurer le niveau de ploïdie des naissains d'huîtres creuses captés dans les pertuis charentais, le bassin d'Arcachon et la baie de Bourgneuf confirme que, comme pour les autres années, « les analyses ne mettent pas en évidence la présence d'animaux polyploïdes, triploïdes, et *a fortiori* tétraploïdes, dans les naissains issus du captage naturel ».

Le bon sens commanderait peut-être de ne consommer que des produits de saison, mais il serait vain de vouloir empêcher nos concitoyens, qui en général n'aiment pas les huîtres dites « grasses », de déguster des huîtres toute l'année. Préférons-nous donc importer plus de produits étrangers ou maintenir des activités productives et des emplois sur nos façades littorales ? Cette question ne peut être balayée d'un revers de la main. Pour rappel, les importations d'huîtres ont enregistré une progression croissante de 168 % entre 2006 et 2010.

Pour autant, et je suis d'accord avec ce qui a été dit tout à l'heure, il serait dangereux d'ignorer les attentes citoyennes en matière de traçabilité, ainsi que les exigences des consommateurs sur la provenance et la qualité des produits alimentaires qu'ils consomment.

Il n'est ainsi pas compréhensible qu'il ait fallu attendre 2010 pour contrôler les écloséries afin de prévenir la diffusion des agents pathogènes. Cependant, il est bon de rappeler que l'IFREMER n'avait pas en charge la politique des écloséries, ni celle du contrôle sanitaire, et encore moins le pouvoir de contrôler les politiques de vente de naissains, même si le rapport d'expertise judiciaire d'avril 2014 de Jean-Dominique Puyt pointe de sa part des « défauts de surveillance, de prophylaxie sanitaire et d'informations apportées à la profession ostréicole ». L'évaluation de l'IFREMER par l'AERES, l'Agence d'évaluation de la recherche et de l'enseignement supérieur, en août 2009 a également mis en lumière un défaut de travaux dans le domaine de l'épidémiologie, notamment en ce qui concerne les infections virales herpétiques.

J'ai souvent tiré la sonnette d'alarme, monsieur le secrétaire d'État, en particulier lors des débats budgétaires, sur les moyens et la stratégie de l'État en matière de connaissance des milieux marins et de prévention des risques. Ces constats inquiétants doivent conduire à revoir les priorités et à allouer les ressources nécessaires au bon fonctionnement de services essentiels pour l'emploi et pour l'environnement. Une forme de transparence devra aussi être trouvée sur les transferts interbassins et interzones afin de faciliter à l'avenir l'identification rapide de tout nouvel agent pathogène. J'en veux pour preuve l'article paru dans le dernier numéro de l'hebdomadaire *Le Marin*.

Nous devons apporter des réponses concrètes à ces problèmes, car l'ostréiculture demeure extrêmement vulnérable face à l'émergence de pathogènes nouveaux.

Comme d'autres, M. Chevassus-au-Louis rappelle ainsi l'étroite corrélation « entre les paramètres climatiques endurés par les huîtres au cours de l'hiver de l'année n-1 et les mortalités subies à l'année n », des évolutions auxquelles il faut associer l'acidification des océans. La richesse trophique des milieux et la reconquête de la qualité des eaux demeurent aussi une exigence et une urgence de premier ordre, tant les pollutions chimiques ou microbiologiques favoriseraient l'hypodiploïdie.

Il nous faut aussi favoriser la pérennité des exploitations et encourager les signes de qualité, dont les avantages comparatifs doivent faire l'objet d'une communication spécifique et d'une pédagogie appropriée.

Monsieur le secrétaire d'État, je crois beaucoup plus aux messages positifs et à la force de l'exemple qu'à la stigmatisation, d'autant que les professionnels ne souhaitent pas de moratoire, car il pourrait fortement compromettre la viabilité de la filière en la déstabilisant brutalement. Au contraire, il nous paraît essentiel d'encourager le développement de signes officiels de qualité dans le cadre d'une démarche volontaire afin de permettre aux professionnels de répondre efficacement aux attentes des consommateurs.

Nous disposons d'outils concrets pour y parvenir et structurer une offre hautement qualitative et écoresponsable, notamment dans le cadre du FEAMP, le Fonds européen pour les affaires maritimes et la pêche.

Malgré tout, monsieur le secrétaire d'État, je conclurai mon intervention sur une note plus optimiste en saluant un certain nombre d'expérimentations en cours sur l'ensemble de notre territoire visant à valoriser la filière et à réduire les mortalités. Nous voulons et nous devons encore croire en l'avenir de l'ostréiculture ! *(Applaudissement sur les travées du groupe socialiste et du groupe CRC.)*

Mme la présidente. La parole est à Mme Marie-Christine Blandin.

Mme Marie-Christine Blandin. Madame la présidente, monsieur le secrétaire d'État, mes chers collègues, le groupe écologiste se concentrera sur les choix de l'IFREMER face à la crise que traverse actuellement le secteur ostréicole.

Les pressions en termes de rentabilité qui pèsent sur la recherche publique ne doivent pas la pousser à agir en oubliant le principe de responsabilité.

L'Institut français de recherche pour l'exploitation de la mer a été créé en 1984 sous la tutelle de trois ministères : la recherche, la pêche et l'environnement. Il s'est agi là d'un bon investissement, qui nous permet de disposer d'un potentiel de recherche et d'expertise de grande ampleur afin de mieux connaître, suivre et exploiter la mer et ses ressources.

Cet institut est financé dans le cadre du programme 187. Toutefois, en tant qu'établissement public à caractère industriel et commercial – EPIC –, il doit trouver une part significative de ses ressources sous forme de contrats privés.

Il fait avancer les connaissances fondamentales et appliquées. C'est un acteur de surveillance du milieu marin et du contrôle de la qualité des produits de la mer. C'est également un acteur commercial.

Au début des années 2000, face à la mortalité dans les parcs, dont les causes ont été insuffisamment explorées, l'IFREMER a choisi la modification génétique et la production d'huîtres triploïdes, l'objectif étant de rendre les souches résistantes et d'assurer le développement économique de la filière ostréicole grâce à l'innovation.

À cette fin, il a acheté en 2004 un brevet américain, conjointement avec l'écloserie privée Grainocéan, avec laquelle il a établi un partenariat commercial pour la diffusion d'huîtres triploïdes, obtenues à partir de chocs chimiques ou thermiques. Cette biotechnologie fleure aussi bon la précision et la science que les électrochocs en psychiatrie du siècle dernier ! *(Exclamations amusées)* Ce brevet, qui date de 1991, devrait tomber dans le domaine public cette année.

Rappelons que, entre 2000 et 2007, et peut-être est-ce encore le cas aujourd'hui, ce brevet a entraîné la production d'huîtres, qui, selon les termes mêmes du brevet déposé par l'IFREMER en 2008, feraient « courir un risque de stérilisation progressive du milieu et de contamination des stocks d'huîtres diploïdes autochtones ». L'IFREMER a donc fait un choix risqué pour la biodiversité.

En 2008, cet institut a déposé seul un nouveau brevet français et européen sur l'obtention de mollusques bivalves tétraploïdes – on n'arrête pas le progrès ! – à partir de géniteurs diploïdes. Depuis, il gère et vend aux écloseries en exclusivité des géniteurs tétraploïdes pour croisement.

Malgré la grande qualité de ses travaux de recherche, reconnus à l'échelon international, l'IFREMER est pointé du doigt depuis plusieurs années par une grande partie de la profession ostréicole, qui lui reproche de jouer à l'apprenti sorcier en utilisant des biotechnologies et d'être à la fois juge et partie dans la gestion de la crise des mortalités. En effet, la robustesse de tout système de sécurité sanitaire repose normalement sur la séparation de la mise sur le marché et de l'expertise. Peut-on parler ici d'indépendance alors que l'expert qui évalue les effets sur l'écosystème de l'huître triploïde est aussi celui qui détient le brevet et bénéficie de la diffusion de ces huîtres ?

Les instances professionnelles mettent en cause l'inertie des pouvoirs publics et des experts scientifiques.

De nombreuses zones d'ombre subsistent sur la fertilité de ces huîtres censées être stériles, sur le lien avec les surmortalités des dernières années, sur le suivi et le contrôle des lots produits en écloserie, et sur la non-sanctuarisation des bassins naisseurs.

Selon le rapport d'expertise judiciaire rendu en 2014, aux termes de quatre années d'une procédure engagée devant le tribunal administratif de Rennes, cinq fautes ont été pointées qui peuvent mettre en cause la responsabilité de l'EPIC s'agissant du virus : absence d'approche médicale et de diagnostic de l'infection herpétique ; défaut de surveillance ; défaut de conseils de prophylaxie sanitaire ; défaut d'informations apportées à la profession ostréicole sur les risques et absence de proposition de mesures préventives ; absence de contrôle sanitaire de l'herpès virus du naissain de triploïdes dans les écloseries.

Le COMEPRA, le Comité consultatif commun d'éthique pour la recherche agronomique, a dès 2004 rendu un avis sur l'ostréiculture et les biotechnologies. Il disait alors : « Les chercheurs sont-ils en mesure d'offrir les moyens de maîtriser les conséquences de leurs travaux ? », « La profession conchylicole est-elle en mesure de prendre en charge l'innovation qui en résulte ? » À ces questions, il n'a pas été apporté de réponse.

Les répercussions sans doute irréversibles de l'introduction de ce type d'huîtres sur la profession ostréicole illustrent la difficile équation entre innovation et principe de précaution.

Chers collègues et consommateurs, nous aimons tous les produits de la mer, ainsi que les gens qui les élaborent pour nous. Nous pouvons tous rêver d'avoir des œufs cubiques, car ils seraient plus faciles à ranger, mais nous résistons à la tentation ! (*Sourires.*) Nous pouvons donc tous faire l'effort de manger des huîtres laiteuses en été et de cesser de prendre des risques pour la biodiversité. (*Applaudissements sur les travées du groupe écologiste et du groupe CRC, ainsi que sur quelques travées du groupe socialiste.*)

[M. Jean-Vincent Placé](#). Très bien !

[Mme la présidente](#). La parole est à M. Michel Le Scouarnec.

[M. Michel Le Scouarnec](#). Madame la présidente, monsieur le secrétaire d'État, mes chers collègues, avant d'évoquer le sujet qui nous réunit aujourd'hui, je tiens à remercier notre collègue Joël Labbé – les Morbihannais sont tous présents aujourd'hui ! – d'avoir pris l'initiative de provoquer un débat sur cette question si pertinente pour notre territoire littoral. Je le remercie également de la leçon de sciences naturelles qu'il nous a donnée tout à l'heure sur la naissance et la croissance des huîtres, leur alimentation à base de phytoplancton et leur mode de reproduction. Même si j'ai déjà évoqué ce sujet dans le passé, j'avoue que j'en avais un peu oublié certains aspects.

Notre débat aujourd'hui est totalement justifié, tant le mot « hécatombe » nous semble être le plus approprié pour décrire la situation de la production conchylicole en Bretagne – mes collègues des autres régions, en particulier de la Charente-Maritime, voudront bien me pardonner d'évoquer surtout son cas –, laquelle est en recul de près d'un quart depuis plusieurs années. Ainsi, 56 % de la production de l'huître creuse a disparu de la Bretagne, et ce n'est pas fini puisque le virus de la famille de l'herpès, l'OsHV-1, qui a déjà ravagé 70 % des naissains depuis 2007, se voit malheureusement concurrencer par une nouvelle bactérie plus forte encore.

Avec près de 8 200 hectares de concessions, la Bretagne représente 41 % des surfaces conchylicoles et 37 % des surfaces exploitées. La Bretagne Sud totalise 61 % des surfaces et compte 388 entreprises, principalement situées dans le Morbihan. C'est dire l'importance et la prévalence de ce secteur d'activité pour notre département, qui emploie 4 000 personnes, dont 2 000 à temps complet.

Avec raison, notre collègue Joël Labbé demande que des mesures soient prises afin de préserver la diversité génétique des huîtres nées en mer et de permettre une meilleure information des consommateurs.

Les erreurs commises à l'encontre des agriculteurs avec les semenciers ne doivent pas être répétées pour l'un des fleurons de notre gastronomie, l'huître.

Certes, face au virus, il faut trouver des parades. Un ingénieur de l'IFREMER, que j'ai rencontré récemment, m'a indiqué que cette huître triploïde avait été développée et brevetée en 1997 et commercialisée en 2000. Elle possède non pas 2n chromosomes, mais 3n chromosomes.

La première conséquence de ces modifications est la stérilité des huîtres. Les ostréiculteurs sont donc dans l'obligation de passer par des écloséries pour renouveler leurs parcs. À terme, ne risquent-ils pas de devenir dépendants des écloséries, tels que le sont les agriculteurs avec les semenciers ?

Seconde conséquence, leur stérilité implique que ces huîtres ne dépensent pas d'énergie pour la reproduction et poussent donc plus vite que les autres.

Cependant, ces avantages semblent relatifs. Ainsi, de nombreux lots d'huîtres triploïdes entreraient en reproduction, c'est-à-dire en lactance. Ce phénomène avait déjà été noté lors de l'été 2003, selon l'INRA. De plus, l'infection bactérienne de cet été a touché de façon similaire les huîtres diploïdes et les huîtres triploïdes, sans que l'on constate une meilleure résistance chez les huîtres triploïdes.

Autre point d'interrogation, l'INRA précise dans un avis de 2004 que si quelques huîtres tétraploïdes s'échappaient des éclosiers, cela entraînerait « en une dizaine de générations le basculement vers une population exclusivement tétraploïde ».

Ces risques sont bien réels, mais les données les concernant sont lacunaires. Comment comptez-vous les évaluer concrètement, monsieur le secrétaire d'État ?

En 2001, l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments, l'AFSSA, a regretté dans un avis que les études de l'IFREMER ne soient pas publiées. Alors que les craintes sur ce type d'huîtres sont de plus en plus prégnantes, comptez-vous remédier à cette situation ? Quels moyens de contrôle sanitaire sur les zones de production des huîtres triploïdes souhaitez-vous mettre en place ?

Toutefois, comment procéder à de tels contrôles et à une telle surveillance quand les moyens accordés aux institutions œuvrant dans ce domaine, comme l'Institut national de l'origine et de la qualité, l'INAO, se réduisent année après année ?

Au bout de cette chaîne, les consommateurs ne sont pas suffisamment informés de la nature ou de la traçabilité de l'huître qu'ils consomment.

Selon le Comité national de la conchyliculture, l'absence de réglementation spécifique aux huîtres triploïdes est logique, car elles ne sont pas considérées comme un « nouveau produit ». Ainsi, il n'y a pas d'obligation d'étiquetage particulier.

De même, la qualité d'huître triploïde n'a pas à être précisée, puisque, selon la Commission européenne, ces huîtres peuvent exister en infime quantité à l'état naturel.

Et si la SATMAR indique bien, sur les lots de naissains qu'elle vend, le caractère triploïde ou non, cette information disparaît une fois les huîtres sur les étals des commerçants.

Quels engagements concrets pouvez-vous prendre aujourd'hui pour favoriser la mise en place rapide d'un étiquetage particulier pour les huîtres triploïdes ?

Si ce type d'huîtres a permis aux ostréiculteurs de sortir la tête de l'eau – mais pas les huîtres, naturellement ! –, le principe de précaution doit prévaloir. Cela nécessite davantage d'études d'impacts sanitaires et environnementaux.

Rappelons-nous le bon sens des anciens, qui préconisaient de ne pas consommer ces mollusques bivalves les mois sans « r », et n'oublions pas qu'il existe huit mois qui comprennent cette lettre ! En ayant perdu ce bon sens au profit de la croissance économique, l'homme a engendré des naissains de laboratoire, non adaptés aux conditions exceptionnelles que présente parfois la nature.

Pendant très longtemps, j'ai ignoré ces problèmes d'huîtres diploïdes ou triploïdes, pensant qu'avec un verre de muscadet bien frais et une tartine de pain noir au beurre breton, elles étaient toutes délicieuses ! (*Sourires.*)

Mais attention, il faut rester vigilant pour ne pas noyer cette image d'Épinal de vacances au bord de mer, qui ne doit pas être ternie par la colonisation du milieu maritime par cette espèce animale non naturelle. C'est toute une filière qui attend des mesures pertinentes et précises. Soyons vigilants les uns et les autres ! (*Applaudissement sur les travées du groupe CRC et du groupe écologiste.*)

Mme la présidente. La parole est à M. Gilbert Barbier.

M. Gilbert Barbier. Madame la présidente, monsieur le secrétaire d'État, mes chers collègues, sur l'initiative du groupe écologiste, nous sommes aujourd'hui amenés à débattre des risques inhérents à l'exploitation de l'huître triploïde.

Il s'agit en effet d'un problème très technique qui aurait pu à mon avis bénéficier d'une saisine de l'Office parlementaire d'évaluation des choix scientifiques et technologiques afin d'avoir une approche mieux renseignée sur le plan épidémiologique et scientifique. Car, pour le moment, nous ne disposons pas d'expertises suffisantes pour formuler des certitudes sur les éventuelles incidences sanitaires ou environnementales de l'huître dite « des quatre saisons ». Toutefois, puisque le débat a été inscrit à l'ordre jour, le RDSE y prend part.

L'huître triploïde est issue d'une modification visant à doter sa cellule de trois jeux de chromosomes au lieu de deux. Cette modification est obtenue par deux méthodes différentes, dont la plus utilisée est la fécondation d'un ovule à trois jeux de chromosomes. L'huître a d'ailleurs de tout temps été largement utilisée en génétique expérimentale. Il n'est dans l'esprit de personne de nier les énormes progrès de la manipulation génétique dans tous les secteurs, y compris dans le domaine humain, et des espoirs liés à ces possibilités de traitement de certaines maladies rares. L'ostréiculture a elle-même bénéficié de ces progrès en créant ces fameuses huîtres triploïdes, dont la stérilité présente un double intérêt. D'une part, cela permet de ramener leur cycle de production à deux ans au lieu de trois. D'autre part, cette huître, moins laiteuse, est commercialisable en été, et donc plus intéressante pour alimenter le marché tout au long de l'année.

Pour ces raisons, l'huître triploïde connaît un certain succès puisqu'elle représenterait actuellement entre 30 % et 40 % des huîtres consommées en France.

Toutefois, depuis quelques années, le camp des « anti-triploïde » – si l'on peut dire – s'est mobilisé, avec parfois devant ou derrière lui des ONG – organisations non gouvernementales – dont la véritable cible est encore une fois les biotechnologies et la recherche scientifique. Il est essentiel de rappeler que mêler ce problème aux OGM est un abus de langage douteux. Un OGM est l'ajout d'un élément cellulaire d'un être différent. Je suppose que les auteurs de la question respectent cette distinction capitale. Cette précision étant posée, quels sont les enjeux liés au développement de cet organisme vivant modifié ou OVM ?

Il y a tout d'abord un enjeu sanitaire. On ne peut pas ignorer cette dimension. Cependant, en 2001, l'AFSSA a conclu que « le caractère polyploïde des huîtres ne paraît pas constituer en lui-même un facteur de risque sanitaire au regard de l'existence de ce phénomène, à l'état naturel, dans les règnes animal et végétal ». J'ajouterai que l'AFSSA n'a pas rapporté d'incidents liés à la consommation d'huîtres triploïdes.

Bien sûr, ce constat ne doit pas exonérer les pouvoirs publics d'exercer toute la vigilance qui s'impose.

Le second point, qui inquiète particulièrement les ostréiculteurs traditionnels, est celui du risque de dissémination, un risque dont on a déjà parlé ici s'agissant des OGM. Si l'on peut être favorable à la production des huîtres triploïdes, on doit cependant s'assurer que celle-ci n'aboutisse pas à la disparition de l'huître naturelle. Les écloséries sont censées être très sécurisées. Le sont-elles

vraiment ? En théorie oui, mais l'on peut bien évidemment avoir des exigences en matière de surveillance des installations, avec les contrôles nécessaires.

Je voulais évoquer aussi le problème de la surmortalité des coquillages constatée depuis 2008.

On le sait, cette surmortalité est liée à des virus et des bactéries bien identifiés. La question est de savoir pourquoi ces infections se sont développées. Nous n'avons pas de réponse pour l'instant.

Pour les ostréiculteurs traditionalistes, la domestication de l'espèce par la manipulation génétique est en cause. Or rien n'est prouvé à ce jour, et l'histoire de l'huître rappelle que des variétés ont déjà été décimées avant 1994, date de la mise au point par IFREMER de ces manipulations génétiques.

Dans les années 1920, l'huître plate décimée a été remplacée par l'huître portugaise. À son tour, cette espèce connaît dans les années 1970 une épizootie et est remplacée par l'huître creuse japonaise. C'est pourquoi, aujourd'hui, au regard de ces exemples, on ne peut pas établir de lien entre l'huître triploïde et la surmortalité observée ces dernières années.

Enfin, la question orale de notre collègue Joël Labbé s'attarde également sur l'étiquetage. Je partage en général le principe de transparence que l'on doit avoir à l'égard des consommateurs. Mais, s'agissant de l'huître triploïde, comme vous le savez, dans la réglementation européenne en vigueur, est proposé un étiquetage sur la base du volontariat, car il ne s'agit pas d'OGM, mais d'OVM.

Mes chers collègues, pour conclure, je rappellerai que derrière ce débat, il y a la question sous-jacente du principe de précaution. Pour le RDSE, d'une façon générale, nous ne sommes pas pour une lecture extensive de ce principe, qui aurait pour effet d'entraver la recherche et l'innovation, et donc la notion même de progrès. Comme je l'ai dit, rien n'indique aujourd'hui que l'huître triploïde est un mauvais produit. Mais que cela n'empêche pas, monsieur le secrétaire d'État, les pouvoirs publics d'assumer pleinement leurs responsabilités en mettant en œuvre les outils d'expertise, de surveillance et de contrôle qui s'imposent pour informer et éventuellement protéger consommateurs et producteurs. *(Mme Marie-Annick Duchêne applaudit)*

Mme la présidente. La parole est à Mme Annick Billon.

Mme Annick Billon. Madame la présidente, monsieur le secrétaire d'État, mes chers collègues, le questionnement sur les risques inhérents à la production d'huîtres dites « triploïdes » a déjà fait l'objet d'un débat dans cet hémicycle, à l'occasion de l'examen d'un de vos amendements, cher collègue Joël Labbé.

Considérées par certains comme une avancée technique permettant la régulation de la production, ces huîtres sont aussi considérées par d'autres comme plus fragiles en raison d'une croissance rapide, facteur d'une mortalité croissante favorisant le risque de contamination et d'appauvrissement des huîtres.

Je voudrais me livrer à un petit rappel englobant les problématiques de l'ensemble de la filière ostréicole.

Répartie sur sept bassins du littoral, la production d'huîtres s'élève à environ 80 000 tonnes, engendrant un chiffre d'affaires de l'ordre de 345 millions d'euros.

La conchyliculture, à laquelle appartient la filière ostréicole, emploie 18 000 personnes, soit 6 000 équivalents temps plein, auxquels s'ajoutent près de 3 000 chefs d'exploitation et conjoints.

Ce secteur présente de fortes spécificités : forte saisonnalité, caractère à la fois maritime et agricole, importance du travail non salarié, territoires et bassins à fortes spécificités. Le département de la Vendée, dont je suis élue, représente près de 10 % de la production ostréicole. Il est caractérisé par la présence des écloseries les plus importantes du territoire national – quatre sur la dizaine d'écloseries que compte la France, dont le *leader* national.

La production ostréicole subit des phénomènes de mortalité depuis 2008 qui impactent fortement la production et les ressources des ostréiculteurs, inquiètent le consommateur et concourent *de facto* à la diminution de la demande.

Des études sur l'origine de ces phénomènes sont réalisées, particulièrement par IFREMER et des comités départementaux de suivi de l'ostréiculture, sous l'égide des directions départementales des territoires et de la mer, les DDTM, et en lien avec les organisations professionnelles, qui assurent également une veille.

Les causes apparaissent multifactorielles – virales, bactériennes, milieu aquatique, variation de la température des eaux – et ne sont pas nécessairement attestées. Les mêmes variations et incertitudes affectent les huîtres à tous les stades de leur développement, et ce quelle que soit leur provenance, captage naturel ou écloseries.

Malgré le florilège d'études et de rapports, la situation reste fragile et la profession est légitimement inquiète pour sa survie.

En effet, quel que soit le stade de production où intervient la mortalité, il engendre une perte de production, donc une perte de ressources.

Je poursuis avec les huîtres issues de milieu naturel ou d'écloseries. La production est quasi équivalente selon les origines et, actuellement, près de 80 % des producteurs font appel aux produits issus d'écloseries.

L'élevage des huîtres depuis la création du naissain jusqu'à la mise sur le marché se pratique de manière différente selon les bassins et les acteurs du métier. Certains procèdent au captage en milieu naturel puis assurent l'élevage dans le même milieu.

En revanche, il n'est pas rare, quelle que soit l'origine du captage, que le naissain soit envoyé en pré-grossissement dans un autre bassin, en France ou à l'étranger, revienne chez un autre éleveur pour atteindre la taille marchande et termine son périple dans un dernier bassin où, après trois mois d'immersion, les huîtres seront vendues sous l'appellation de ce dernier bassin ou de la marque que lui apposera le dernier éleveur.

Pour les huîtres diploïdes d'écloserie, les fonctions de reproduction sont assurées dans les écloseries, qui vendront ensuite les naissains. C'est en relation avec ce milieu que l'IFREMER travaille notamment au renforcement des capacités de résistance de sujets pour faire face aux difficultés que je viens d'évoquer. C'est pour cette raison que la filière dite traditionnelle exprime ses craintes quant

à l'utilisation de produits antibactériens et au rejet d'effluents. La réglementation existante, les contrôles et les certifications devraient lever ces inquiétudes.

S'agissant des huîtres triploïdes d'écloserie, je tiens à rappeler que ces organismes vivants ne sont pas des OGM. Les craintes manifestées par la profession et reformulées par les initiateurs de notre débat, si elles sont légitimes au regard des risques supputés, ne trouvent pas à ce jour de confirmation dans les différents rapports d'étude. À la fin de l'année 2014, l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail, l'ANSES, a confirmé l'innocuité de ces huîtres pour le consommateur et l'absence de risque pour l'environnement.

J'en viens à la question de l'étiquetage. En s'appuyant sur les dispositions de la loi n° 2014-344 du 17 mars 2014 relative à la consommation et sur la suggestion de certains ostréiculteurs, il a été demandé d'imposer un étiquetage différenciant les huîtres issues de captage et d'élevage naturel des huîtres issues d'écloseries, et surtout des huîtres triploïdes. Les débats ont cependant fait ressortir que, les huîtres triploïdes n'étant pas classées parmi les OGM, cette demande n'était pas recevable. Notons également que le Comité national de la conchyliculture, le CNC, n'est favorable ni à une labellisation ni à un étiquetage réglementé.

À ce jour, rien n'oblige les ostréiculteurs à indiquer l'origine, le bassin de production ou la marque de leurs produits, mais rien non plus ne leur interdit de le faire selon leur gré, sous quelques réserves. Outre que les appellations « diploïde » ou « triploïde » ne me paraissent pas incitatives à la consommation, elles imposeraient des contrôles très difficiles à définir et à appliquer. Aujourd'hui, rien ne peut garantir qu'un ostréiculteur dit traditionnel ne détient pas dans son cheptel des huîtres triploïdes, ne serait-ce qu'en quantité minime. De fait, la nature crée – en quantité infime, bien sûr – des huîtres triploïdes ; c'est sans doute une anomalie, mais sa réalité est incontestable. Dès lors, quel contrôle effectuer et quelle sanction appliquer en cas de manquement ?

Il me semble que la profession a toutes les capacités pour gérer ces problèmes de conditionnement en préservant l'intérêt du consommateur. Demeure cependant le problème des brevets d'exploitation. Le brevet, américain à l'origine, dont l'IFREMER détenait l'exclusivité d'exploitation pour l'Europe est tombé dans le domaine public le 15 janvier dernier. Par ailleurs, l'IFREMER a déposé en 2007 un nouveau brevet pour une nouvelle technique de production des géniteurs. Enfin, il a été porté à notre connaissance que l'IFREMER souhaitait cesser son activité de production de géniteurs, car sa vocation première est la recherche. Il serait donc disposé à vendre son brevet.

Cette hypothèse n'est pas sans poser des problèmes d'ordre déontologique à la profession. Il ne paraît pas souhaitable qu'un acquéreur puisse s'approprier un monopole dont les incidences pourraient peser fortement sur l'ensemble de la filière ostréicole. Un cahier des charges est à établir pour définir les conditions d'exploitation du brevet par l'entité chargée de détenir et de produire les géniteurs. Cela implique une étroite collaboration entre le ministère de l'agriculture et la profession. Certains acteurs suggèrent de s'appuyer, pour la partie réglementaire, sur les textes régissant les installations classées pour la protection de l'environnement, afin d'encadrer les risques.

Il y a tout de même un souci : c'est le temps. Un brevet est dans le domaine public ; l'autre est en vente. La filière ostréicole est fragilisée et inquiète à cause de tous les éléments que je viens d'évoquer. Monsieur le secrétaire d'État, j'aimerais connaître les dispositions que vos services ont prises ou vont prendre et savoir dans quels délais les problèmes inhérents à la détention et à la

gestion des brevets pourraient être résolus. S'il faut s'en remettre à la profession pour réguler, il est important d'organiser le cadre réglementaire et les dispositions de contrôle par les instances adéquates pour sécuriser la production. (*Applaudissementssur les travées de l'UDI-UC.*)

[Mme la présidente.](#) La parole est à Mme Agnès Canayer.

[Mme Agnès Canayer.](#) Madame la présidente, monsieur le secrétaire d'État, mes chers collègues, en Normandie, territoire largement ouvert sur la mer avec ses 600 kilomètres de côtes, on pratique la pêche depuis toujours. Cette économie ancestrale s'est enrichie depuis un demi-siècle d'une activité ostréicole en pleine expansion.

La région, qui commercialisait en 1970 un millier de tonnes d'huîtres, soit 3 % de la production nationale, est passée dès 1976 à 10 000 tonnes. Pour la campagne 2010–2011, la production normande est estimée à 16 200 tonnes, pour un total de 84 000 tonnes produites en France. La Normandie est ainsi devenue une région *leader*. Sur un territoire de 1 100 hectares, l'ostréiculture emploie entre 1 500 et 2 000 personnes, selon les saisons, dans près de 250 entreprises. Ces entreprises sont souvent « mixtes », c'est-à-dire qu'elles cultivent à la fois des huîtres diploïdes, dites naturelles, et des huîtres triploïdes.

Le brassage des eaux et le renouvellement permanent du plancton apportent aux huîtres des qualités gustatives fortes. Les producteurs se sont engagés dans des démarches de qualité, sanctionnées par la dénomination générale « Huîtres de Normandie » et le label « Gourmandie ». Pour bénéficier de cette signature, les producteurs doivent respecter un cahier des charges strict, fondé sur l'origine du produit, sa qualité et sa saveur. En 2011, ils ont mis en place un organisme de défense et de gestion, première étape vers l'obtention d'une indication géographique protégée, ou IGP ; le dossier est en cours d'instruction.

Moins connues que leurs homologues de Charente-Maritime ou du bassin d'Arcachon, les huîtres normandes ont su gagner leurs lettres de noblesse, preuve de la ténacité et du savoir-faire de leurs producteurs. Certaines ont même été récompensées cette année par une médaille d'or au Salon de l'agriculture.

La question qui nous est soumise aujourd'hui s'invite dans une période troublée pour les producteurs. Je me ferai le porte-voix des conchyliculteurs normands, qui viennent de débattre de l'étiquetage. En effet, depuis un an et demi, ils font face à une surmortalité des huîtres, qu'elles soient juvéniles ou adultes. Cette surmortalité, qui est due à un virus, touche l'ensemble de la chaîne de production, fragilisant ainsi les exploitations pour plusieurs années.

En outre, – je le rappelle pour mémoire – les producteurs ne bénéficient pas de soutien financier au titre des calamités agricoles, les épizooties n'entrant pas dans le champ de la prise en charge. Ils subissent donc une perte sèche. Cette année, et pour la première fois, les producteurs d'Isigny-sur-Mer se trouvent dans une situation de très grande difficulté, malgré le soutien gouvernemental, qui s'est traduit par une remise gracieuse des redevances domaniales et un soutien du Fonds d'allègement des charges. La priorité actuelle des producteurs est de sauvegarder leurs productions et leurs exploitations et d'enrayer cette crise sanitaire, avec l'aide des services de l'État.

La question permet aussi de s'interroger sur le rôle de l'IFREMER. À la fin des années 1980, il a cherché à améliorer les souches d'huîtres françaises en créant une huître plus résistante. Il a

développé et commercialisé un brevet de production d'huîtres tétraploïdes, qui permettent la production d'huîtres triploïdes. Certaines associations de conchyliculteurs, notamment normandes, s'interrogent sur la double casquette de l'IFREMER, qui est à la fois juge et partie. Il souhaiterait aujourd'hui transférer son brevet à la profession ou le rendre au domaine public. Il considère que la profession doit être elle-même organisatrice.

Enfin, concernant l'opportunité de l'étiquetage, la profession est consciente du besoin légitime de connaissance et d'information des consommateurs. Elle s'interroge depuis plusieurs années sur l'impact de l'étiquetage pour les producteurs et sur les mentions qu'il faudrait apposer sur les étiquettes. Elle s'interroge aussi sur les modalités d'établissement de l'étiquetage : par qui et comment ?

Conscients du besoin de connaissance des consommateurs, certains membres du comité régional de la conchyliculture Normandie Mer du Nord n'avaient pas hésité à proposer dès 2013 une délibération pour l'instauration d'un moratoire. Ils étaient inquiets des effets de l'élevage d'huîtres triploïdes sur le milieu naturel, tout en souhaitant maintenir un marché équilibré, où demande et offre sont ajustées. Nous constatons donc un grand esprit de responsabilité parmi les éleveurs.

À la fin du mois d'avril, la profession a pris une position, sur la base d'un questionnaire adressé à l'ensemble de ses membres. Près de 60 % des ostréiculteurs normands y ont répondu, ce qui signifie que le sujet ne laisse pas indifférent. La majorité s'est prononcée contre l'étiquetage, sans doute parce qu'elle est davantage préoccupée par les difficultés actuelles. Les éleveurs favorables à l'étiquetage regrettent cette décision mais se rangent derrière la majorité. Ils rappellent toutefois que le fait d'anticiper la mesure avant qu'elle devienne obligatoire permettrait une meilleure appréhension par la profession.

Les éleveurs sont donc particulièrement avertis sur le sujet de l'étiquetage, et ils en connaissent les enjeux. Faisons-leur confiance pour prendre les mesures nécessaires au moment idoine. (*Applaudissement sur les travées de l'UMP.*)

Mme Michelle Meunier et M. Daniel Laurent. Bravo !

Mme la présidente. La parole est à M. Yannick Vaugrenard.

M. Yannick Vaugrenard. Madame la présidente, monsieur le secrétaire d'État, mes chers collègues, comme l'a fort opportunément rappelé Odette Herviaux, la production ostréicole est l'une de nos fiertés nationales. C'est aussi, malheureusement, une filière qui connaît régulièrement de grandes difficultés, et sur laquelle nous devons veiller avec une attention toute particulière.

De 1996 à 2007, la production nationale se chiffrait entre 130 000 et 140 000 tonnes par an. En 2008, elle a chuté à 80 000 tonnes, du fait de l'apparition d'un variant de l'herpès virus de l'huître s'attaquant aux coquillages juvéniles puis d'une bactérie décimant les huîtres creuses adultes. En 2012, pour la première fois depuis cette crise, les résultats nationaux ont repassé la barre des 100 000 tonnes ; cette tendance s'est confirmée en 2013.

Pourtant, selon le Comité national de la conchyliculture, cette embellie est trompeuse car, si les ostréiculteurs se sont adaptés pour tenter de stabiliser la situation, leurs stocks sont à zéro et des risques pèsent sur leur trésorerie et leurs investissements. L'État n'a pas abandonné les

ostréiculteurs, puisque l'exonération des redevances domaniales est en place depuis plusieurs années, et que le Fonds d'allégement des charges, dont la dotation a été augmentée, a vu ses missions renforcées.

L'IFREMER s'est saisi du problème. L'une de ses missions est en effet d'améliorer les souches d'huîtres françaises et de trouver des souches d'huîtres résistantes aux maladies. Il a ainsi mis au point en 1997 une huître possédant non pas deux chromosomes, comme l'huître diploïde, dont chaque chromosome est apparié avec son homologue, mais trois chromosomes. Cette huître est donc appelée triploïde. Il n'est pas inutile de rappeler, comme l'ont fait d'autres orateurs, qu'elle n'est pas un organisme génétiquement modifié.

En France, les huîtres triploïdes sont commercialisées depuis quinze ans, et elles représentent actuellement environ 30 % des huîtres vendues. Elles présentent essentiellement deux intérêts majeurs, l'un pour les consommateurs et l'autre pour les producteurs. La principale différence entre les huîtres diploïdes et les huîtres triploïdes est la stérilité des huîtres triploïdes. De ce fait, elles ne sont pas laiteuses – ni donc boudées par les consommateurs – en été, au moment de la production de gamètes. Leur second intérêt est également une conséquence de leur stérilité. Dans la mesure où elles ne dépensent pas d'énergie pour la reproduction, elles poussent donc plus vite que les autres : leur cycle de production est de deux ans au lieu de trois.

Enfin, les huîtres triploïdes seraient plus résistantes, selon les données fournies par l'IFREMER : en moyenne, la mortalité de mai à juillet se situe entre 50 % et 70 % dans les élevages d'huîtres diploïdes, alors que, dans les mêmes conditions d'élevage en milieu naturel, les huîtres triploïdes présentent une mortalité globale de l'ordre de 10 %.

Malgré ces avancées, qui semblent positives pour la profession, l'huître triploïde a des détracteurs. L'un des éléments de discorde est la modification de l'huître en laboratoire. Je tiens à rassurer les consommateurs sur ce point : dès la commercialisation de l'huître triploïde, l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments a conclu, dans un avis rendu en 2001, que, concernant les risques potentiels de ce nouveau produit, « le caractère polyploïde des huîtres ne [paraissait] pas constituer en lui-même un facteur de risque sanitaire au regard de l'existence de ce phénomène à l'état naturel dans les règnes animal et végétal ». Elle ajoutait que « les huîtres triploïdes [étaient] consommées depuis de nombreuses années sans qu'aient été rapportés d'incidents liés à leur consommation ».

Pour autant, afin d'assurer l'entière information des consommateurs, je me permets d'évoquer le souhait d'un étiquetage des huîtres exprimé par de nombreux comités régionaux de la conchyliculture. Selon le Comité national de la conchyliculture, l'absence de réglementation spécifique aux huîtres triploïdes est logique, car elles ne sont pas considérées comme un « nouveau produit ». Cependant, si la Société atlantique de mariculture indique bien, sur les lots de naissains qu'elle vend, le caractère triploïde ou non des huîtres, cette information est absente des étals des commerçants. Il serait donc souhaitable de préciser aux consommateurs si les huîtres sont nées en mer ou en éclosion.

La demande d'étiquetage est formulée depuis de nombreuses années par l'association « Ostréiculteur traditionnel », qui défend l'huître née en mer. Toutefois, plutôt qu'une obligation, l'encouragement à l'étiquetage, en vue d'une généralisation, qui serait moins lourd à mettre en

œuvre, peut assurer un haut niveau d'information aux consommateurs. C'est vers cette idée que je me dirigerai.

Monsieur le secrétaire d'État, je souhaite par ailleurs connaître votre position face à la polémique qui agite les producteurs ostréicoles ces derniers temps, tout particulièrement depuis que cette association a saisi, en octobre dernier, le tribunal administratif de Rennes.

Ladite association accuse l'IFREMER d'avoir découvert le virus en éclosérie en 1991 et de n'avoir rien fait pour en stopper la progression.

Il est donc indispensable d'y voir plus clair sur ce sujet. À cette fin, pouvez-vous nous détailler l'ensemble des missions menées par l'IFREMER, afin d'éteindre, si possible, cette polémique ?

Enfin, mes chers collègues, je tiens à insister sur l'importance du secteur ostréicole pour notre économie, en particulier pour nos territoires littoraux.

Depuis 2008, la mortalité des huîtres de moins d'un an affecte 60 % à 90 % de la production dans la plupart des sites ostréicoles français.

Des recherches ont démontré que cette hécatombe n'était pas entièrement due au variant de l'herpès virus de l'huître, que j'ai évoqué au début de mon intervention. Ces mêmes recherches indiquent que ce phénomène a pu être accentué par des facteurs environnementaux, comme la pollution et l'utilisation de produits chimiques, l'élévation de la température de l'eau de mer ou des concentrations plus fortes des jeunes huîtres dans les parcs. L'ensemble de ces facteurs ont pu concourir à affaiblir les huîtres du milieu naturel.

Nous devons rassurer la profession et garantir le maintien de la compétitivité des entreprises françaises ostréicoles, dont la production figure au premier rang européen.

Cette action doit se traduire par le soutien aux investissements productifs, la promotion de l'innovation et le renforcement de la qualité des produits.

Notre collègue Joël Labbé a posé, à très juste titre, un ensemble d'interrogations.

Monsieur le secrétaire d'État, vous devez apporter les explications qui s'imposent, rassurer et convaincre à la fois les producteurs et les consommateurs, dans un esprit avant tout rationnel et empreint d'objectivité. Je sais pouvoir compter sur vous pour le faire. (*Applaudissements sur les travées du groupe socialiste. – Mme Christine Prunaud et M. Michel Le Scouarnec applaudissent également.*)

Mme la présidente. La parole est à M. François Commeinhes.

M. François Commeinhes. Madame la présidente, monsieur le secrétaire d'État, mes chers collègues, depuis des années, le milieu conchylicole se perd en débats sémantiques et génétiques au sujet de l'huître triploïde.

Stérile, cette huître consacre l'essentiel de son métabolisme à sa croissance et possède, de ce fait, une double qualité. Tout d'abord, – les précédents orateurs l'ont indiqué – au cours de la saison de reproduction, elle ne présente aucun aspect laiteux : elle peut donc être commercialisée plus

facilement, et tout au long de l'année. Ensuite, cerise sur le gâteau, sa croissance est accrue de 30 % à 40 %.

En contrepartie, l'huître triploïde peut difficilement être considérée comme l'un des derniers produits alimentaires 100 % naturels, à l'instar de certains autres coquillages et crustacés.

Outre la loi d'orientation agricole qui, depuis 1999, confie la police du marché au Comité national de la conchyliculture, le CNC, un règlement européen adopté en 1997, sur fond de polémique relative aux organismes génétiquement modifiés, les OGM, impose aux États membres de mettre en œuvre un dispositif d'étiquetage circonstancié. S'y ajoute une directive sur les produits de la mer qui, depuis le 1^{er} janvier 2002, renforce les obligations d'information relatives aux conditions d'élevage et de pêche.

À défaut d'être des organismes génétiquement modifiés, les huîtres triploïdes ne seraient-elles pas, au minimum, biotechnologiquement manipulées ? Si tel était le cas, ces dernières relèveraient de la réglementation relative aux nouveaux produits alimentaires, les *novel foods*, dont la mise sur le marché relève de procédures spécifiques.

Bruxelles a répondu à cette question par le biais d'une directive dès 2002 : « Les huîtres triploïdes peuvent se trouver à l'état naturel. Il n'y a pas de justification à des mentions obligatoires particulières. Toutefois, les producteurs, sur une base volontaire, peuvent informer les consommateurs sur leurs caractéristiques. »

La direction générale de l'alimentation du ministère français de l'agriculture n'est, elle non plus, pas favorable à l'étiquetage obligatoire.

Le débat semble porter moins sur des questions sanitaires – la triploïde est en effectivement sans danger pour le consommateur – ou environnementales – seule la tétraploïde de l'IFREMER, fertile, risque en effet éventuellement de se propager dans les parcs – que sur la transparence et l'information sur le produit commercialisé.

Pourtant, les méthodes de production de ce secteur exigent une clarification.

Afin d'éviter tout risque d'ordre pathologique, génétique ou écologique, les huîtres d'écloserie polyploïdes mises en élevage dans les bassins de production devraient être issues de techniques agréées par l'administration et ayant fait l'objet d'une validation scientifique. Les professionnels pourraient engager des démarches en ce sens auprès des services administratifs compétents.

Parallèlement, l'on pourrait envisager la mise en œuvre d'un schéma de gestion collective de la production d'huîtres polyploïdes. Ce dispositif mobiliserait l'ensemble des professionnels du secteur.

Ce schéma pourrait avantageusement se décliner en divers volets : tout d'abord, un programme pluriannuel de suivi des méthodes d'obtention des mollusques polyploïdes, notamment fondé sur l'étude de l'opportunité des brevets de l'IFREMER ; ensuite, un programme à court terme, c'est-à-dire pour les années 2017 à 2020, d'organisation des stocks en élevage d'huîtres tétraploïdes, en lien avec le CNC ; en outre, un programme détaillant les moyens d'amélioration des prescriptions techniques et les cahiers des charges permettant de développer les garanties pour la biosécurité et la biovigilance ; enfin, un programme de transfert à moyen terme à l'organisation interprofessionnelle

des missions actuellement assumées par l'IFREMER pour l'hébergement, la production et la fourniture d'huîtres tétraploïdes.

J'en viens à la question spécifique de l'étiquetage.

La demande d'une plus grande transparence quant aux méthodes de production apparaît, à la réflexion, comme une fausse bonne idée. En effet, les professionnels français sont dépendants d'un double approvisionnement en naissains. Ils estiment que, s'ils n'avaient recouru qu'à un seul d'entre eux, ils auraient largement compromis les ventes d'huîtres au cours des dernières années, sauf à proposer ces produits à un prix inabordable.

En conséquence, il convient de conserver les deux systèmes, à savoir le captage naturel, lorsque ce dernier est disponible, et l'approvisionnement par éclosion.

La distinction entre diploïdes et triploïdes pour les huîtres issues d'écloseries pourrait conduire le consommateur à boycotter ces produits et, partant, condamner toute une profession.

D'ailleurs, dans le domaine agricole, de nombreux fruits et légumes – bananes, tomates, pommes de terre, etc. – sont triploïdes, et, malgré cela, aucun étiquetage spécifique n'a jamais été envisagé. Par exemple, la clémentine est une mandarine triploïde, sans pépins, donc stérile.

Pourquoi réclamer des informations de cette nature pour les huîtres alors qu'elles ne sont pas exigées dans les autres secteurs agricoles ? Procéder ainsi reviendrait, somme toute, à faire deux poids deux mesures.

Cela étant, si un étiquetage devait être décidé, je lancerais un appel à la raison. À mon sens, il faudrait, en pareil cas, ménager les intérêts de l'ensemble de la filière conchylicole en privilégiant les mentions « huîtres issues de captage naturel » pour des huîtres qui seraient nécessairement diploïdes, et « huîtres issues d'éclosion » pour des huîtres qui pourront être diploïdes ou triploïdes. (*Applaudissement sur les travées de l'UMP. – M. Jean-Claude Luche applaudit également.*)

Mme la présidente. La parole est à M. le secrétaire d'État.

M. Alain Vidalies, *secrétaire d'État auprès de la ministre de l'écologie, du développement durable et de l'énergie, chargé des transports, de la mer et de la pêche.* Madame la présidente, mesdames, messieurs les sénateurs, avant tout, je tiens à remercier M. Joël Labbé d'avoir posé cette question orale avec débat, portant sur un sujet important pour le secteur conchylicole français.

Cette discussion nous permet d'échanger, de débattre de cette filière ostréicole, qui est une richesse pour notre territoire. Les divers orateurs ont tous rappelé l'importance, dans notre pays, du secteur ostréicole. Ce dernier se place au premier rang européen avec environ 80 000 tonnes de production et 2 500 entreprises, pour un chiffre d'affaires total de 400 millions d'euros.

Les interventions qui se sont succédé, très riches et documentées, permettent de poser les termes du débat. Pour ma part, je commencerai par confirmer certains faits qui viennent d'être rappelés.

Les huîtres triploïdes ont trois paires de chromosomes. Elles sont obtenues par croisement entre des huîtres diploïdes, qui ont deux paires de chromosomes – c'est la situation naturelle – et des huîtres tétraploïdes, dont le nombre de paires de chromosomes a été doublé par des procédés brevetés. Il

ne s'agit donc pas d'organismes génétiquement modifiés, car le patrimoine génétique n'est pas modifié. *(M. Jean-Pierre Bosino manifeste sa circonspection.)*

En outre, il existe de nombreux autres organismes triploïdes, dans les céréales, les cultures maraîchères ou fruitières. *(M. François Commeinhes opine.)* Chez certains organismes, comme les fruits rouges sauvages, la polyplôidie peut même être naturelle.

La question de la production des huîtres triploïdes est débattue de longue date au sein de la profession, qui a toujours abordé ce dossier en prenant en compte toute la complexité des différents enjeux, économiques, environnementaux et sanitaires.

Ce constat a déjà été rappelé : les huîtres adultes, que nous consommons, sont produites à partir de naissains issus de deux sources d'approvisionnement : premièrement, le captage naturel de naissains, c'est-à-dire d'huîtres juvéniles, avec une reproduction naturelle des huîtres présentes dans le milieu ; deuxièmement, la production de naissains par les écloséries, constituée de naissains d'huîtres triploïdes, mais aussi de naissains d'huîtres diploïdes produits à partir de géniteurs prélevés en mer et sélectionnés pour leurs caractéristiques.

La production d'huîtres triploïdes représente, en moyenne, environ 30 % de la production totale d'huîtres creuses en France. Elle a donc un poids économique non négligeable.

Toute réflexion sur ce sujet mérite d'être solidement documentée et développée avec les acteurs de la filière. C'est la démarche que je souhaite défendre, celle d'un dialogue constant entre toutes les parties prenantes. Monsieur Joël Labbé, je sais que vous approuvez cette méthode. *(M. Joël Labbé le confirme.)*

Jusqu'à présent, la production d'huîtres triploïdes et la production d'huîtres diploïdes ont été complémentaires. On l'observe à plusieurs égards.

Tout d'abord, une part importante de producteurs élève à la fois des huîtres triploïdes et des huîtres diploïdes.

Ensuite, le développement de la production d'huîtres triploïdes, après leur mise au point par l'IFREMER dans les années quatre-vingt-dix, a répondu à une demande des producteurs, désireux d'atténuer les effets de la saisonnalité de la vente des d'huîtres.

En effet, compte tenu de leurs caractéristiques physiologiques, comprenant, notamment, l'absence de laitance, les huîtres triploïdes permettent d'assurer une vente tout au long de l'année, et notamment pendant la période touristique estivale, qui apporte un supplément de revenu aux ostréiculteurs. En outre, divers orateurs l'ont déjà indiqué, ces huîtres bénéficient d'une croissance plus rapide.

De surcroît, le maintien de différents modes de production permet de diversifier les approvisionnements et peut contribuer à la capacité de résilience du secteur en cas de crise. Ainsi, lorsque, en 2008 et au cours des années suivantes, on a observé un phénomène de surmortalité ostréicole, la production de naissains diploïdes et triploïdes des écloséries a permis aux producteurs, en complément des naissains naturels, d'assurer un niveau viable de production – Mme Herviaux l'a rappelé au cours de cette discussion.

La production d'huîtres d'écloserie a été à la base des plans de sauvegarde soutenus financièrement par l'État qui ont consisté à fournir aux producteurs des huîtres issues de sélection et présentant une résistance améliorée aux surmortalités.

La production d'huîtres triploïdes fait également l'objet d'évaluations scientifiques indépendantes et est soumise à un suivi régulier.

Madame Blandin, vous avez fait référence à l'avis rendu en 2004 par le comité d'éthique et de précaution pour les applications et la recherche, instance commune à l'Institut national de la recherche agronomique, l'INRA, et à l'IFREMER.

Cet avis portait sur l'utilisation des biotechnologies dans l'ostréiculture. Il insistait sur la nécessité de « la mise en œuvre d'un suivi technique, de manière qu'un contrôle efficace et rigoureux puisse être réalisé à chaque rouage de la filière qui mène des chercheurs aux professionnels ». Ces recommandations ont été suivies, notamment *via* des mesures de précautions figurant dans les conventions conclues entre l'IFREMER et les écloseries produisant des huîtres triploïdes.

Parallèlement, l'analyse des conséquences environnementales de la production d'huîtres tétraploïdes s'est appuyée sur deux missions d'expertise scientifique, menées, l'une, en 1998 et, l'autre, en 2008.

Mesdames, messieurs les sénateurs, plusieurs d'entre vous ont fait référence au rapport de la mission conduite, en 2008, par M. Chevassus-au-Louis. Cette mission a réuni plusieurs experts, dont l'actuel président du Muséum national d'histoire naturelle, M. Gilles Boeuf.

Ces études ont conclu à un risque environnemental faible, même en adoptant comme hypothèse de travail un scénario défavorable. Toutefois, conformément aux recommandations formulées par leur biais, un réseau de biovigilance a été mis en place pour surveiller le milieu naturel et détecter d'éventuelles variations anormales. Les recherches effectuées dans plusieurs bassins de production ont toujours montré l'absence de signes de colonisation de l'huître triploïde par reproduction dans le milieu naturel.

Afin d'apporter toute la transparence nécessaire sur cette question, je trouverais intéressant que les parlementaires s'en saisissent, eux aussi.

Sans empiéter sur les prérogatives du Parlement, je ne verrais que des avantages à ce que le bureau du Sénat, ou la commission chargée du développement durable, saisisse l'Office parlementaire d'évaluation des choix scientifiques et technologiques, ou OPECST. L'indépendance de l'expertise de cette délégation des deux assemblées, garantie par son statut, nous permettrait de disposer d'une analyse complète de cette question, sur la base des travaux les plus récents, et d'apporter dans la transparence et la rigueur scientifique les réponses attendues par l'ensemble des parties intéressées, notamment les professionnels de la conchyliculture et les consommateurs.

Je crois savoir que l'OPECST va entreprendre une étude sur les enjeux économiques et environnementaux des biotechnologies, la question des huîtres triploïdes pourrait, me semble-t-il, être utilement examinée dans ce cadre.

[M. Gilbert Barbier](#). Très bien !

M. Alain Vidalies, secrétaire d'État. Par ailleurs et d'une façon générale, l'État continue de soutenir l'effort de recherche dans le domaine ostréicole, notamment au travers de la convention annuelle entre mon ministère et l'IFREMER.

Les travaux d'innovation et de recherche dans le secteur ostréicole sont essentiels, dans le contexte des mortalités d'huîtres. À cet égard, le programme ambitieux de recherche SCORE témoigne de l'engagement de l'État, aux côtés des collectivités et de la profession, pour améliorer la résistance des huîtres au phénomène des mortalités. Plus globalement, le ministère finance une convention aquacole spécifique avec l'IFREMER, dont une large partie est consacrée aux mortalités ostréicoles.

Beaucoup d'entre vous ont évoqué les questions sanitaires liées aux mortalités. C'est un sujet important que nous devons aborder conjointement avec le ministère de l'agriculture, compétent en la matière, à la suite de la diffusion d'un rapport commandé par la direction générale de l'alimentation sur l'amélioration de la situation zoonositaire dans la conchyliculture, le rapport Vannier.

Nous devons faire face aujourd'hui à l'échéance des brevets de l'IFREMER. La production d'huîtres tétraploïdes est aujourd'hui, en France, exclusivement réalisée par l'IFREMER.

Toutefois, un brevet qui n'est plus utilisé depuis des années est tombé dans le domaine public cette année et le contrat d'objectifs de l'établissement prévoit le transfert complet de la technologie à la profession à l'horizon 2017.

Soyons clairs : il existe deux brevets, dont l'un est tombé dans le domaine public depuis quelques années, mais n'est pas utilisé dans la réalité. La question concerne le second brevet, qui est encore aujourd'hui détenu par l'IFREMER. Nous devons nous en saisir.

Je souhaite que nous puissions l'aborder avec calme et sérénité. La prudence s'impose face à certaines accusations vis-à-vis de l'IFREMER, qui est un établissement public mondialement reconnu. J'ai eu l'occasion récemment d'en discuter avec son P-DG, François Jacq.

Le contrat d'objectifs État-IFREMER pour 2014–2017 prévoit le transfert de l'activité de production des tétraploïdes. Ce transfert doit être préparé et accompagné, il n'est pas question de laisser cette technologie sans un encadrement adapté.

En effet, la production d'huîtres tétraploïdes par des opérateurs privés en vue de la commercialisation de naissains d'huîtres triploïdes justifie un encadrement réglementaire rigoureux. Cet encadrement est en cours d'élaboration, c'est une priorité forte de mon ministère. Nous y travaillons pour parvenir à une mise en œuvre effective au début de l'année 2016.

Cet encadrement réglementaire doit permettre d'assurer un niveau optimal de sécurité environnementale, c'est essentiel. Il relève des prérogatives de l'État de l'élaborer et d'en assurer l'effectivité. La mise en place de ce cadre sécurisé répond en outre aux recommandations du comité d'éthique et de précaution pour la recherche de l'IFREMER.

L'objectif de protection de l'environnement et le souci de ne pas créer un dispositif réglementaire *ad hoc* pour un nombre réduit d'opérateurs orientent notre réflexion vers le régime des installations

classées pour la protection de l'environnement, les ICPE. Les services du ministère, en relation avec l'IFREMER et la profession, travaillent actuellement à l'élaboration de ce cadre.

La mise en place de ce cadre réglementaire a été reconnue comme un préalable incontournable à un transfert complet de la production des huîtres triploïdes de l'IFREMER vers d'autres opérateurs. Le rôle des structures professionnelles est par ailleurs essentiel, des réflexions sont en cours au sein du Comité national de la conchyliculture sur la mise en place d'un « centre technique national » géré par l'interprofession.

Dans le même temps, monsieur Joël Labbé, je partage votre ambition d'une information adéquate et renforcée du consommateur. Sur ce point, la profession conchylicole a fait un important effort de développement des signes officiels de qualité afin de répondre aux exigences de transparence provenant des consommateurs : label rouge, indications géographiques protégées, appellations d'origine protégées, ou AOP.

Dans ce même objectif de réponse aux besoins d'information des consommateurs, la question des huîtres triploïdes est amplement débattue. Ces débats semblent se concentrer plus particulièrement sur l'ostréiculture, alors que, comme je l'ai souligné précédemment, de nombreuses autres filières, animales et végétales, ont recours à des espèces polyploïdes sans qu'il y ait d'exigences d'étiquetage et sans que de tels débats apparaissent.

Promouvoir un étiquetage de l'origine du naissain pour distinguer celui qui est issu du captage naturel me semble, en tout état de cause, une idée intéressante, qui mérite d'être encouragée ; j'y suis tout à fait favorable. Un tel étiquetage devra être accompagné d'une véritable traçabilité à l'élevage, pour permettre le contrôle de l'origine du naissain.

Enfin, la question de la production des huîtres triploïdes doit être abordée dans le cadre plus global d'un projet de filière.

Le secteur ostréicole doit faire face depuis 2008, année de survenue des surmortalités, à un questionnement global sur le ou les modèles de production, qui dépasse la seule question des huîtres triploïdes.

Comme l'a souligné M. Vaugrenard, l'État s'est fortement engagé, et plus de 150 millions d'euros ont été mobilisés depuis 2008 en soutien direct des entreprises. L'accompagnement de la filière conchylicole sera poursuivi dans le cadre du Fonds européen pour les affaires maritimes et la pêche, le FEAMP, car le secteur de l'aquaculture en est une partie essentielle. Plusieurs mesures seront d'ailleurs gérées directement par les Régions, au plus proche des territoires.

Au-delà, les questions de régulation de la production, de gouvernance, de gestion des ressources génétiques, de pratiques culturelles et de régulation du marché sont des problématiques englobantes qui nécessitent une mobilisation des structures professionnelles sur un projet de filière, dans une logique de partenariat avec l'État et les collectivités territoriales.

J'ai réuni il y a peu de temps l'ensemble des comités régionaux et le Comité national de la conchyliculture pour échanger sur ces enjeux d'avenir. Je leur ferai également part des principales conclusions et idées de ce débat très intéressant. *(Applaudissement sur les travées du groupe socialiste et du groupe CRC. – M. Gilbert Barbier applaudit également.)*

Mme la présidente. La parole est à M. Joël Labbé, auteur de la question.

M. Joël Labbé. Madame la présidente, monsieur le secrétaire d'État, mes chers collègues, je vous remercie. J'ai souhaité ce débat au nom du groupe écologiste. S'il est loin d'être achevé, il est bien amorcé. Vous y avez pris des engagements, si je vous ai bien compris, monsieur le secrétaire d'État (*M. le secrétaire d'État opine.*), vous qui n'êtes en charge de ce dossier que depuis peu de temps.

Il est important de dire aujourd'hui qu'il faut prendre cette question à bras-le-corps. Trop longtemps, le silence et l'omerta ont régné sur ce sujet. Il ne fallait pas en parler !

M. Jean Desessard. Ne dit-on pas muet comme une huître ? (*Sourires.*)

M. Joël Labbé. On nous disait : « Vous allez faire couler l'ensemble de la profession ! » Il faut pourtant regarder le problème en face, sans accuser personne. Des procédures existent pour cela, qui ne sont pas de notre ressort. En revanche, il nous revient de soulever la question et de rendre le débat public, afin de parvenir à des décisions politiques. Ainsi, nous sommes dans notre rôle.

Nous n'entendons ni stigmatiser une profession ni griller les étapes pour prendre des décisions à la volée. Ce que nous voulons, c'est que les choses soient dites et que nous parvenions à travailler avec la profession. Celle-ci ne peut pas décider seule et attendre que les politiques suivent : nous devons travailler ensemble. La profession réunit des acteurs divers : les écloseurs, l'IFREMER, les ostréiculteurs, dont certains revendiquent de travailler de manière traditionnelle et sont regroupés au sein de l'Association Ostréiculteur traditionnel, et le Comité national de la conchyliculture, qui représente l'ensemble de l'ostréiculture. Beaucoup d'ostréiculteurs travaillent à la fois avec des naissains naturels et des naissains d'écloserie.

Une des bases de ces travaux devrait être la transparence vis-à-vis des consommateurs. On ne peut plus dire : « Après tout, les consommateurs n'ont pas besoin de savoir car ces produits ne les rendront pas malades. » Le consommateur est de plus en plus exigeant, et c'est une bonne chose.

On m'objectera que si le consommateur a envie de manger des huîtres l'été, on ne l'en empêchera pas. Il faut pourtant que le consommateur sache que la production d'huîtres connaît une saisonnalité, tout comme d'autres productions, d'ailleurs. S'il ne mange pas d'huîtres l'été, il pourra toujours manger autre chose, y compris certains fruits de mer consommables en cette saison.

Un aspect extrêmement important de ce problème est la volonté de chacun de privilégier la compétitivité et la croissance, et de poursuivre l'impératif absolu du développement, quels que soient les dégâts collatéraux. Sans accuser personne, de tels dégâts ont déjà eu lieu dans le secteur conchylicole : certaines entreprises ayant dû fermer leurs portes, nombre de personnes se sont retrouvées durablement au chômage, ce qui est fort regrettable.

On nous pose une autre question sur les conséquences de l'introduction dans le milieu d'huîtres triploïdes plus vulnérables à la bactérie en cause que les huîtres naturelles : cette introduction favorise-t-elle la contamination des autres huîtres adultes par cette bactérie ? La réponse dépend sans doute d'un rapport de force, mais n'étant pas scientifique, je ne me lancerai pas dans une explication scientifique.

En revanche, j'ai tenu à entendre des experts pour mieux comprendre les mécanismes à l'œuvre. À les écouter, la question est très complexe : à dire vrai, les scientifiques eux-mêmes n'ont pas de réponse toute faite. Le problème majeur, comme il a été dit à plusieurs reprises, et encore dans mon propos initial, est le manque d'évaluations de l'impact sur le milieu naturel à moyen terme et long termes. Ces études n'ont pas été faites parce que, là encore, on n'a pas pris le temps, obsédé qu'on était par le progrès et la croissance : on verra bien plus tard, on se débrouillera...

Il est temps aussi d'en finir avec cette mentalité. Je suis un élu généralement impatient, vous l'aurez compris. Quand on m'interpelle en me demandant : « Qu'attendez-vous donc ? », je me pose la même question.

Heureusement, nous jouissons de l'initiative parlementaire par le biais de propositions de loi, mais aussi de la possibilité d'organiser des colloques, qui sont autant de temps forts pour faire entendre les gens qui ont à s'exprimer.

Je vous donne rendez-vous, monsieur le secrétaire d'État, mes chers collègues, le 10 juin, pour un colloque organisé au Sénat. Nombre d'acteurs du débat interviendront à la table : les ostréiculteurs traditionnels, qui sont demandeurs d'étiquetage ; le Comité national de la conchyliculture, qui représente la profession ; l'IFREMER ; les écoseurs ; les scientifiques, qu'ils soient spécialistes du milieu naturel littoral ou de l'huître elle-même ; enfin, les consommateurs, lesquels, comme je le disais, ont eux aussi leur mot à dire.

Je n'ai pas encore décidé comment au mieux prolonger ce débat : ce pourrait être par une proposition de loi, par une résolution européenne, qui pourrait s'avérer nécessaire sur la question de l'étiquetage, ou encore par des amendements au projet de loi relatif à la biodiversité. Il faudra en tout cas prendre le chemin de la clarification et de la réduction des risques : on n'a pas le droit de faire prendre des risques aux milieux naturels. Tout le monde y gagnera, la profession en premier.

Pour conclure, je veux vous remercier de la tenue de ce débat et vous donner des rendez-vous successifs. En effet, monsieur le secrétaire d'État, vous avez donné la balle aux parlementaires. Eh bien, que l'Office parlementaire d'évaluation des choix scientifiques et technologiques se saisisse aussi de la question, c'est une très bonne chose. Ainsi, nous pourrons avancer en toute transparence dans le bon sens. *(Applaudissements sur les travées du groupe écologiste, du groupe socialiste et du groupe CRC. – M. Gérard Bailly applaudit également.)*

Mme la présidente. Nous en avons terminé avec cette question orale avec débat sur les risques inhérents à l'exploitation de l'huître triploïde.

VIDEOS du débat : <http://videos.senat.fr/video/videos/2015/video28444.html>