

COLLOQUE

10 JUIN 2015

AU SÉNAT

.....  
PROGRAMME  
.....

REGARDS CROISÉS  
SUR L'OSTRÉICULTURE  
QUELS ENJEUX  
POUR DEMAIN ?

**PAROLES**

de **PRODUCTEURS**

de **SCIENTIFIQUES**

de **CONSOMMATEURS**



DE 14 H À 18 H 30

PALAIS DU LUXEMBOURG

Organisé par

Joël LABBÉ, sénateur du Morbihan

En collaboration avec

L'association Ostréiculteur Traditionnel

Parrainé par

Madame Ségolène Royal

Ministre de l'Écologie, du Développement durable et de l'Énergie



Inscription obligatoire

Sénat / Salle Monnerville - 26 rue de Vaugirard - 75006 Paris

## S O M M A I R E

## LES INTERVENANTS

## Les intervenants - 2

## Les organisateurs - 3

## Les objectifs - 5

## Le programme - 5

## Les interventions - 6

## Contacts presse - 11

**Gérald VIAUD**

Président du Comité National de la Conchyliculture

**Éric MARISSAL**

Président de Grainocéan International,  
Porte-parole du Syndicat des Écloseries et Nurseries de Coquillages

**Angelika HERMANN**

Productrice à La Teste (33),  
Vice-présidente de l'association Ostréiculteur Traditionnel

**Tristan RENAULT**

Directeur du Département Ressources biologiques  
et Environnement, Ifremer

**Maryline HOUSSIN**

Chercheuse au Laboratoire Frank Duncombe - Pôle recherche

**Jean-Patrick LE DUC**

Directeur des relations européennes et internationales  
Muséum national d'Histoire naturelle

**Pierre MOLLO**

Enseignant chercheur, Observatoire du plancton

**Florence HUMBERT**

Journaliste au magazine QUE CHOISIR

**Frédéric RESKI**

Directeur de marché marée Carrefour France

**Julian PONDAVEN**

Directeur du Réseau Cohérence

**Lucia PENAZZI**

Membre et administratrice de Slow Food Bretagne

LES

ORGANISATEURS

**Joël LABBÉ****Sénateur du Morbihan**

Joël Labbé, sénateur écologiste du Morbihan, vice-président de la Commission des Affaires économiques du Sénat, est particulièrement investi sur les thématiques agricoles et alimentaires, et sur la préservation de la biodiversité.

Auteur de la proposition de loi visant à mieux encadrer l'utilisation des produits phytosanitaires sur le territoire national, adoptée début 2014, il a également défendu début 2015 une proposition de résolution relative à la préservation des insectes pollinisateurs, de l'environnement et de la santé. Dans le cadre de la préparation de la Conférence de Paris sur le climat (COP 21), il est en charge du volet biodiversité du rapport parlementaire sur "Le rôle des collectivités territoriales dans la lutte contre le changement climatique".

En tant que sénateur d'un département littoral connu pour ses huîtres, et militant d'une consommation locale et responsable, il s'est penché depuis plusieurs mois sur les questions relatives à la production ostréicole : crise des mortalités, mutation des pratiques, transparence pour le consommateur.

Auteur d'un amendement sur l'étiquetage des huîtres en fonction de leur origine dans le cadre du projet de loi consommation en 2013, il a également questionné le gouvernement sur les risques inhérents à l'exploitation de l'huître triploïde lors d'un débat au Sénat le 12 mai dernier. Après plusieurs semaines d'auditions, il a tenu à organiser un colloque dédié aux enjeux de l'ostréiculture de demain, offrant la parole à l'ensemble des acteurs de la filière.



### **L'ASSOCIATION OSTRÉICULTEUR TRADITIONNEL**

L'association "Ostréiculteur Traditionnel : huîtres nées en mer" regroupe soixante-dix producteurs issus des sept bassins ostréicoles français, pour la sauvegarde et la valorisation des huîtres

nées en mer. Ils s'engagent à travers une charte à produire ou commercialiser uniquement des huîtres issues de la reproduction non dirigée en milieu naturel.

Face aux fortes surmortalités, depuis 2008, des naissains et des huîtres juvéniles, dues à un variant de l'Herpès virus de l'huître, l'association a déposé une requête contre Ifremer (Institut français de recherche pour l'exploitation de la mer) au tribunal administratif de Rennes, pour négligence et défaut de surveillance. Parallèlement, l'association se bat contre une forme d'industrialisation de la culture du mollusque, et pour faire reconnaître son mode de production traditionnel par un étiquetage différencié dans l'intérêt d'une plus grande transparence pour le consommateur.

**[www.ostreiculteurtraditionnel.fr](http://www.ostreiculteurtraditionnel.fr)**

#### **Les producteurs**

Retrouvez, dans chaque département, les producteurs engagés au sein de l'association « Ostréiculteur Traditionnel : huîtres nées en mer » autour d'une charte de bonne conduite sur le site internet de l'association.





## LES OBJECTIFS

Activité ancestrale, la culture de l'huître représente une économie bien implantée sur nos littoraux. La France est l'un des principaux producteurs ostréicoles mondiaux et le premier producteur européen.

La filière est aujourd'hui fragilisée par une crise majeure qui perdure depuis plusieurs années, et menace la survie de nombreuses entreprises artisanales. Depuis 2008, les surmortalités du naissain et des huîtres juvéniles qui affectent les stocks d'huîtres creuses de l'ensemble des bassins de production en France, ont provoqué une baisse drastique du tonnage français. Les huîtres adultes sont touchées à leur tour par une bactérie, avec des mortalités qui impactent les stocks marchands.

Parallèlement, l'introduction de l'huître triploïde développée par Ifremer, consommable toute l'année, et la multiplication du naissain d'écloserie, qui a supplanté le traditionnel captage en mer, ont bouleversé les usages et pratiques.

La profession, fortement impactée par la crise, peine à mettre en place un mode de gestion durable de la filière, et se divise sur des visions parfois antagonistes des modes de production, entre élevage traditionnel et ostréiculture moderne.

**Ce colloque, qui réunira producteurs, scientifiques, distributeurs et consommateurs, sera l'occasion d'un dialogue transparent sur les enjeux de l'ostréiculture de demain, qu'ils soient économiques, environnementaux ou sociétaux, permettant d'alimenter la réflexion sur une possible évolution législative et réglementaire.**

# REGARDS CROISÉS SUR L'OSTRÉICULTURE QUELS ENJEUX POUR DEMAIN ?

**PAROLES**  
de **PRODUCTEURS**  
de **SCIENTIFIQUES**  
de **CONSOMMATEURS**

## I. PAROLES DE PRODUCTEURS Diversité des modes de production et mutations du monde ostréicole

**14h15** L'ostréiculture contemporaine :  
état des lieux et enjeux

**Gérald VIAUD**

PRÉSIDENT DU COMITÉ NATIONAL  
DE LA CONCHYLICULTURE

**14h35** Sauvage, élevage, tradition  
et modernité : quelle place  
pour la triploïde ?

**Éric MARISSAL**

PRÉSIDENT DE GRAINOCÉAN INTERNATIONAL,  
PORTE-PAROLE DU SYNDICAT DES ÉCLO-  
RIES ET NURSERIES DE COQUILLAGES

**14h50** L'huître née en mer a-t-elle  
encore un avenir ?

**Angelika HERMANN**

PRODUCTRICE À LA TESTE (33),  
VICE-PRÉSIDENTE DE L'ASSOCIATION  
OSTRÉICULTEUR TRADITIONNEL

**15h05** Synthèse / Débat [Partie I]

## II. PAROLES DE SCIENTIFIQUES Biotechnologies et biodiversité

**15h30** Polyplœdie et huîtres creuses

**Tristan RENAULT**

DIRECTEUR DU DÉPARTEMENT RESSOURCES  
BIOLOGIQUES ET ENVIRONNEMENT, IFREMER

**15h50** Surmortalité des huîtres adultes  
*Crassostrea gigas*.  
Observations terrain de LABÉO

**Maryline HOUSSIN**

CHERCHEUSE AU LABORATOIRE  
FRANK DUNCOMBE - PÔLE RECHERCHE

**16h05** Huître et diversité biologique

**Jean-Patrick LE DUC**

DIRECTEUR DES RELATIONS EUROPÉENNES  
ET INTERNATIONALES - MUSÉUM NATIONAL  
D'HISTOIRE NATURELLE

**16h20** Du plancton et des huîtres

**Pierre MOLLO**

ENSEIGNANT CHERCHEUR,  
OBSERVATOIRE DU PLANCTON

**16h35** Synthèse / Débat [Partie II]

## III. PAROLES DE CONSOMMATEURS Un besoin de transparence

**17h00** Information des consommateurs :  
bénéfices et limites

**Florence HUMBERT**

JOURNALISTE AU MAGAZINE  
QUE CHOISIR

**17h10** Cas des Filières Qualité Carrefour :  
16 ans de partenariats avec les  
filières ostréicoles françaises

**Frédéric RESKI**

DIRECTEUR DE MARCHÉ MARÉE  
CARREFOUR FRANCE

**17h20** L'huître bretonne née en mer,  
une Sentinelle du Goût Slow Food

**Julian PONDIVEN**

DIRECTEUR DU RÉSEAU COHÉRENCE

**Lucia PENAZZI**

MEMBRE ET ADMINISTRATRICE  
DE SLOW FOOD BRETAGNE

**17h35** Synthèse / Débat [Partie III]

**18h00** Synthèse générale  
Débat sur les enjeux

**18h20** Conclusion

**Animateur**  
**Hervé Kempf**  
JOURNALISTE À REPORTERRE

**13h45** Accueil

**14h00** Introduction

**Joël Labbé**

SÉNATEUR EELV DU MORBIHAN

**Benoit Le Joubiou**

PRÉSIDENT DE L'ASSOCIATION  
OSTRÉICULTEUR TRADITIONNEL

Inscription obligatoire >

colloqueostréiculture.senat@gmail.com - Nombre de places limité.



## LES INTERVENTIONS

14H15 > L'OSTRÉICULTURE CONTEMPORAINE :  
ÉTAT DES LIEUX ET ENJEUX**Gérald VIAUD****Président du Comité National  
de la Conchyliculture**

.....

L'huître est une denrée essentielle et emblématique consommée à travers l'histoire et le monde. C'est aussi une espèce clef des écosystèmes estuariens et côtiers. Elle ne peut laisser personne indifférent. 80 % des consommateurs apprécient les huîtres pour les fêtes de fin d'année et ils les trouvent en poissonneries, restaurants et en grandes et moyennes surfaces. D'autres les consomment plus souvent, alors les huîtres peuvent se dévoiler, mais le prix reste le point déterminant. Enfin, les amateurs les mangent régulièrement, ils habitent le plus souvent en régions lit-

torales et connaissent leurs différences, les terroirs et leurs producteurs.

L'ostréiculture est le pilier des cultures marines en France. Le captage en milieu naturel a développé et organisé une conchyliculture moderne. Les éleveurs disposent aujourd'hui de deux modes d'approvisionnement en naissain d'huîtres creuses. La majorité d'entre eux ont leur propre captage et il existe aujourd'hui une trentaine d'entreprises spécialisées dans l'écloserie/nurserie. L'huître triploïde a été introduite pour supporter des ventes estivales. Le cycle d'élevage se déroule toujours pour plus de 80% de sa durée (1,5 à 4 ans) en conditions naturelles et les stocks sont soumis à de nombreux facteurs et aléas environnementaux.

Depuis 2008 la filière ostréicole vit une crise pour son approvisionnement et la maîtrise des stocks en élevage. La profession se divise et les mortalités ont modifié l'approche traditionnelle des pratiques et usages ostréicoles. La filière doit entretenir un mode d'organisation durable. Cette crise est très médiatisée et l'huître soulève des débats autant sur la Consommation comme en 2001 mais aussi sur la Biodiversité. Les consommateurs doivent garder confiance en la qualité de nos produits et profiter de leurs richesses.

N'oublions pas que la compétitivité des très petites entreprises conchyloles dépend de leur capacité à produire ET de leur capacité à vendre des coquillages vivants.

14H35 > SAUVAGE, ÉLEVAGE, TRADITION ET MODERNITÉ :  
QUELLE PLACE POUR LA TRIPLOÏDE ?**Éric MARISSAL****Président de Grainocéan international, porte-parole du Syndicat des  
Écloseries et Nurseries de Coquillages**

.....

**Même les Hommes préhistoriques le savaient !** Il est impossible d'élever des animaux sauvages. Seule la domestication l'autorise. Après deux échecs, avec l'huître plate dans les années 20 et l'huître portugaise dans les années 70 qui disparaissent des élevages, c'est au tour des éleveurs d'huîtres japonaises d'en faire la cruelle expérience. Deux solutions : soit on retourne à la cueillette, mais même ceux qui se revendiquent « traditionnels » sont notoirement des éleveurs, soit on domestique l'espèce et c'est le passage obligé par l'écloserie, outil de la sélection génétique.

**Les écloseries sont contemporaines du développement de l'élevage ostréicole moderne :** le captage dit naturel sur coupelles plastiques est apparu 15 ans après la création dans les années 75 des trois premières écloseries européennes. L'huître japonaise, exotique, a été importée en 72 à partir notamment de productions d'écloseries japonaises et canadiennes et a suscité l'émergence des techniques ostréicoles modernes que tous les éleveurs sans exception utilisent aujourd'hui.

**La triploïdisation de l'huître n'est que la copie des techniques de production mises au point par l'INRA à la fin des années 70 pour l'obtention de la truite 100% stérile** et a débuté dès 1985 dans le premier programme de recherche gé-

nétique de l'IFREMER avec comme seul objectif de proposer aux consommateurs une variété améliorée sur le plan organoleptique, diététique et sanitaire.

**En l'absence d'étiquetage, l'huître triploïde est partout plébiscitée par le consommateur :** à l'export comme un produit de luxe Made in France, sur les tables les plus prestigieuses de la grande restauration et des grandes brasseries parisiennes, et sur les marchés estivaux du littoral touristique français. L'étiquetage obligatoire permettra-t-il, comme l'espèrent les « traditionnalistes », un réflexe citoyen du consommateur en faveur de l'idéologie de décroissance, ou l'aidera-t-il à choisir simplement et sans faillir le meilleur produit du marché ?

## LES INTERVENTIONS

## 14H50 &gt; L'HUÎTRE NÉE EN MER A-T-ELLE ENCORE UN AVENIR ?

**Angelika HERMANN**  
Productrice à La Teste (33),  
Vice-présidente de l'association  
Ostréiculteur Traditionnel

Le Bassin d'Arcachon, berceau des huîtres de France, est le premier centre historique de production de naissain naturel. En effet, il offre les conditions climatiques favorables à la reproduction des larves d'huîtres. Pendant des siècles, les huîtres sauvages furent ramassées sur les gisements naturels. L'ostréiculture arcachonnaise est née dans la deuxième moitié du XIX<sup>ème</sup> siècle avec la technique du captage du naissain. Trois années de travail sont nécessaires pour que les huîtres atteignent leur taille marchande.

Depuis plus de 15 ans, du naissain non naturel est fabriqué à terre, en laboratoire. Il est confiné, présélectionné, nourri et traité aux antibiotiques. Ces huîtres sont modifiées de façon intentionnelle dans le but d'accélérer leur croissance et leur productivité. Cette nouvelle technique se pratique sans aucun encadrement ni suivi sanitaire ; elle a bouleversé le paysage ostréicole.

Le principe de précaution n'a pas été respecté pour l'introduction dans le milieu de l'huître triploïde. Les problèmes sanitaires et économiques en découlent : risque de contamination, déstabilisation du marché, délocalisation des concessions ostréicoles, disparition d'entreprises spécialisées dans le captage. Les bassins naisseurs ont un patrimoine

génétique et un environnement à sauvegarder. Il faut réagir, mais sans suivre l'exemple de l'agriculture intensive.

Que faut-il faire ?

Produire moins pour garantir les prix, protéger les bassins naisseurs, informer les clients grâce à un étiquetage, renforcer le cadre réglementaire.

L'association «Ostréiculteur Traditionnel» garantit un produit de saison, né en mer, 100% naturel, non manipulé. Un étiquetage clair pour les consommateurs est nécessaire. Ils doivent pouvoir choisir en toute connaissance de cause entre une huître d'écloserie standardisée et une huître née en mer respectant un cycle naturel, avec ses irrégularités et ses singularités.

## 15H30 &gt; POLYPLOÏDIE ET HUÎTRES CREUSES

**Tristan RENAULT**  
Directeur du Département Ressources  
biologiques et Environnement,  
Ifremer

Parallèlement à d'autres pays producteurs d'huîtres tels que les Etats-Unis, des techniques d'obtention d'animaux triploïdes ont été développées en France par l'Ifremer dans les années 1990. Elles répondaient à une demande de la filière conchylicole dans un contexte de volonté de diversification des produits.

Le matériel génétique d'une huître diploïde se compose de dix paires de chromosomes (20 chromosomes). Chez une huître triploïde, les paires de chro-

mosomes sont remplacées par des triples (30 chromosomes). Les huîtres triploïdes présentent exactement les mêmes gènes que les animaux diploïdes et possèdent ainsi une copie supplémentaire de chacun de ces gènes. Ces huîtres présentant la caractéristique de ne produire que très peu de gamètes, elles réorientent l'énergie consacrée à la reproduction vers d'autres fonctions comme la croissance. C'est pourquoi, elles présentent un goût plus constant tout au long de l'année et des performances de croissance supérieures.

Les huîtres triploïdes sont produites aujourd'hui en écloseries à partir du croisement d'individus diploïdes et d'individus tétraploïdes. Depuis 1998, à la demande de l'Etat et du secteur conchylicole, dans un souci de protec-

tion de l'environnement partagé, l'Ifremer produit annuellement des géniteurs mâles d'huîtres tétraploïdes afin d'approvisionner les écloseries françaises. L'institut apporte également un appui à la demande de l'Etat au travers d'un suivi du recrutement de l'huître dans les principales zones de captage naturel en France.

La production de triploïdes d'huître creuse pour la filière française a soulevé et soulève des interrogations d'ordre scientifique, éthique et sociétal. L'Ifremer a souhaité dans ce contexte disposer d'avis et s'en est remis à diverses expertises extérieures réalisées afin d'évaluer les risques éventuels encourus sur les plans génétiques, environnementaux et concernant la sécurité du consommateur.

## LES INTERVENTIONS

15H50 > **SURMORTALITÉ DES HUÎTRES ADULTES  
CRASSOSTREA GIGAS.**  
OBSERVATIONS TERRAIN DE LABÉO**Maryline HOUSSIN**

Chercheuse au Laboratoire

Frank Duncombe - Pôle recherche

Créé en janvier 2014, LABÉO est un groupement d'intérêt public, fusionnant les trois laboratoires départementaux de Basse Normandie.

Ses principales missions portent sur des prestations d'analyses, de prélèvements, de formation, d'études et de conseils dans les domaines de l'environnement, de l'agroalimentaire et de la biologie vétérinaire. Il est un outil technique performant de diagnostic et d'évaluation au service des collectivités, des professionnels, des entreprises et des particuliers. L'un de ses atouts est son pôle Recherche

présent sur les trois sites. Force de développement tant dans la technicité que dans la diversité, ce pôle permet de nouer de nombreux partenariats scientifiques et techniques, académiques et privés, tant en région qu'en France et à l'étranger.

L'équipe est constituée d'une vingtaine de chercheurs, associés à l'Université de CAEN. Les thématiques principales s'articulent autour du cheval, de la surmortalité des huîtres, des contaminants alimentaires et environnementaux.

Dès 2008, le laboratoire s'est impliqué dans l'étude des mortalités importantes et successives dans les élevages ostréicoles, en lien avec le CRH (Centre de référence de l'huître). Six personnes (dont doctorants et post doctorants)

sont mobilisées sur cette thématique. L'herpès virus de l'huître représente un volet important, le LABÉO a acquis une avance forte dans la détection du virus grâce au développement d'une méthode d'analyse très sensible capable de livrer des résultats en moins de trois heures. Cette méthode est reconnue par la DGAL comme une méthode officielle pour la détection de ce pathogène.

Grâce au cumul de données, le laboratoire a pu mettre en avant une augmentation de la sensibilité des huîtres adultes vis à vis du *Vibrio aestuarianus* à partir de 2011. Ces mortalités touchant en grande proportion les animaux triploïdes, nous nous sommes intéressés à analyser la physiologie de ces animaux notamment la gamétogenèse.

16H05 > **HUÎTRE ET DIVERSITÉ BIOLOGIQUE****Jean-Patrick LE DUC**Directeur des relations européennes  
et internationales - Muséum national  
d'Histoire naturelle

Lorsqu'on aborde le sujet de l'huître, on s'intéresse à la physiologie, au cycle de reproduction et à la génétique de ces mollusques ainsi qu'à son intérêt socio-économique et gastronomique. On aborde quelquefois le problème des algues et des virus. Il est surprenant cependant de constater que beaucoup semblent ignorer des règles fondamentales de la biologie et de l'écologie animale. Pourtant les différentes espèces d'huîtres appartiennent à la biodiversité et font partie de chaînes alimentaires. Leur survie est étroitement liée aux facteurs abiotiques, l'huître interagit avec son environnement, est sensible à ses modifications et, enfin, est soumise aux règles de la dynamique des populations.

La création d'huîtres triploïdes, dont les raisons sont essentiellement économiques et financières, s'est, hélas, faite en ignorant beaucoup de lois fondamentales du fonctionnement des écosystèmes. On est inquiet des risques potentiels que représentent ces organismes vivants modifiés (OVM) introduits dans un milieu naturel quand on constate la pauvreté de la littérature scientifique sur les éventuels impacts de ces introductions. On l'est aussi quand on voit la quasi absence de réflexion éthique. Certes, le Comité d'éthique de l'IFREMER s'était penché sur la question en 2004, mais, depuis, ce comité a disparu.

Cette inquiétude grandit quand on s'aperçoit que la réglementation internationale en matière d'OVM, le Protocole de Carthagène en particulier, semble être parfaitement ignoré. La confiance absolue dans l'efficacité toute puissante en matière de contrôles n'est pas plus

rassurante quand on sait que les moyens de contrôles indépendants sont en large diminution. Et pourtant les risques potentiels liés à la dissémination d'organismes modifiés sur les populations sauvages d'huîtres et les écosystèmes et donc sur la biodiversité en général, existent (sans parler des risques pour la santé humaine qui, même si ils sont probablement très faibles, n'ont pas fait l'objet de recherches approfondies).

A l'heure où tous les scientifiques lancent des cris d'alarme sur l'avenir de la biodiversité, à l'heure où les gouvernements ont mis la conservation et la gestion durable de la biodiversité dans leurs priorités, on peut se poser la question de savoir pourquoi on n'évalue pas sérieusement les risques que représentent la dissémination d'organismes vivants modifiés par l'homme et que, pire, on continue puisque maintenant, c'est le tour des moules.



## LES INTERVENTIONS

## 16H20 DU PLANCTON ET DES HUÎTRES

**Pierre MOLLO**Enseignant chercheur,  
Observatoire du plancton

À la croisée des eaux estuariennes et des profondeurs abyssales se développe toute la biodiversité halieutique de nos mers. La terre nourrit la mer notamment par la rivière, qui est un véritable trait d'union. Les êtres vivants des océans ont besoin des nourriceries des marais littoraux et des estuaires pour se développer, comme la terre a besoin des forêts pour nourrir son sol. De la même façon, dans la vase des estuaires, les microorganismes du sol vont digérer les matières végétales en décomposition. À leur tour ces microorganismes, par leurs déjec-

tions, vont alimenter les bactéries qui se transformeront ensuite en sels nutritifs indispensables au bon développement des plantes et des algues. Le transfert des nutriments de ces espaces continentaux jusque dans la mer concourt à faire des zones humides littorales des sites privilégiés, des interfaces entre terre et mer. Du mélange subtil des eaux riches en éléments minéraux et des eaux océaniques naîtra une production diversifiée de phytoplancton qui, à son tour, alimentera toute la chaîne trophique du plancton.

La grande diversité végétale et animale marine dépend de la préservation de ces équilibres naturels.

Du vivier de la mer nous vivrons si, demain, nous savons protéger le vivant de la terre.

La brièveté de la vie du plancton en fait un excellent indicateur de la qualité des milieux aquatiques. Il est la synthèse à l'aval des actions de l'amont, il est le résultat du comportement des actions humaines (physique, chimique, biologique ; les barrages ; les pesticides ; les déjections...). Les modifications et les perturbations du plancton participent à la raréfaction de certaines espèces et peuvent déséquilibrer les réseaux trophiques et la pyramide de la vie marine.

La production ostréicole est très dépendante de la qualité du milieu. Ainsi, Le suivi régulier par les professionnels de l'évolution et du développement du phytoplancton est la garantie aux consommateurs d'une « Excellence » dans la qualité des produits ostréicoles.

17H00 INFORMATION DU CONSOMMATEUR :  
BÉNÉFICES ET LIMITES**Florence HUMBERT**

Journaliste au magazine QUE CHOISIR

Après le « horsegate » et les scandales alimentaires à répétition, plus que jamais, les consommateurs veulent savoir ce qu'il y a dans leur assiette. Et c'est bien normal. A leurs yeux, l'huître est un produit 100 % naturel. Ils sont loin d'imaginer que certaines huîtres sont nées en éclosérie. Et surtout que ces huîtres n'ont pas les mêmes caractéristiques (génétiques, organoleptiques..) que celles provenant d'un naissain sauvage. Et pourtant rien ne permet de faire la différence entre les deux produits sur les étals. La demande d'un étiquetage plus précis est donc parfaitement légitime. Certains professionnels craignent que la mention triploïde effraie les consommateurs. Peut-être, mais les non-

dit ont aussi leurs revers et le manque de transparence semble aujourd'hui une stratégie autrement plus risquée.

Attention, toutefois à ne pas transformer les étiquetages en usine à gaz. A ce titre la mise en œuvre du nouvel étiquetage du poisson représente un bon exemple des excès réglementaires. Les indications détaillées des zones de pêche renvoient à une carte ou une liste affichée au fond de la poissonnerie. Difficile dans ces conditions de se passionner pour le sujet. Quant à l'affichage des engins de pêche, pour être vérifiable il implique une traçabilité de toute la filière. Ce qui dans la pratique est loin d'être le cas. De plus sur un même étal et pour une même variété, coexistent parfois des lots de provenances différentes. Une situation impossible à gérer par le commerçant et qui ne répond pas aux attentes du

consommateur. Celles-ci ne sont n'est ni uniques, ni homogènes. Elles varient en fonction des centres d'intérêt, et, in fine, de la curiosité de chacun. Or les technologies de l'information permettent de répondre sélectivement à toutes ces attentes. Par exemple, le flash code, permet d'approfondir son information sur un produit et sa traçabilité.

En conclusion, s'il est légitime que le consommateur puisse accéder à toutes les informations sanitaires et techniques du produit qu'il achète, il n'est pas forcément nécessaire de surcharger l'étiquetage. A la filière d'inventer et d'expérimenter de nouveaux moyens d'information à condition qu'ils soient encadrés et ne deviennent pas des outils marketing. La véracité de l'information est la base incontournable de la confiance.

## LES INTERVENTIONS

17H 10 > **FILIÈRES QUALITÉ CARREFOUR :**  
**16 ANS DE PARTENARIATS AVEC LES FILIÈRES**  
**OSTRÉICOLES FRANÇAISES**

**Frédéric RESKI**  
Directeur de marché marée  
Carrefour France

Depuis 1992 Carrefour développe ses filières qualité. Ce programme s'inscrit dans une volonté d'anticipation et de maîtrise des risques, aussi bien sanitaires qu'environnementaux. L'approche filière est basée sur un cahier des charges, une mécanique d'achat et une visibilité commerciale qui permet de structurer une offre de produits régionaux, bons et sains, accessibles au plus grand nombre, issus d'un mode de production respectueux de l'environnement. Cette démarche singulière trouve au-

jourd'hui un écho particulier face à des consommateurs qui se préoccupent de plus en plus de leur alimentation et de l'impact de leurs choix alimentaires sur l'environnement et l'économie locale.

L'offre représente 75 produits et 16 000 producteurs en France. Toutes les filières sont engagées dans une démarche d'amélioration continue pour s'adapter aux consommateurs et aux nouvelles données scientifiques. Par exemple, les dernières évolutions garantissent un élevage sans utilisation d'antibiotique (poulet, saumon, porc) ou une alimentation 100 % Française (volailles) ou encore une substitution partielle ou totale des pesticides chimiques par du biocontrôle dans les filières végétales.

Les filières huîtres, créées en 1999, regroupent 150 producteurs autour de 5 bassins : Bretagne, Cancale, Normandie, Bouzigues, Marennes Oleron. Dès leur création, pour être cohérente à l'esprit global, ces filières se sont positionnées pour des huîtres nées et élevées en France, diploïdes, issues de captages naturels ou d'écloseries.

Pour Carrefour, les défis prioritaires à relever pour pérenniser la filière ostréicole concernent en priorité la sécurité sanitaire, la maîtrise de la mortalité et la préservation de l'image produit. Dans des situations de profonde remise en cause, l'expérience montre qu'une dynamique collective transparente, comprise par les clients donne les meilleurs résultats.

17H 20 > **L'HUÎTRE BRETONNE NÉE EN MER,**  
**UNE SENTINELLE DU GOÛT SLOW FOOD**

**Julian PONDAVEN**  
Directeur du Réseau Cohérence

**Lucia PENAZZI**  
Membre et administratrice  
de Slow Food Bretagne

Depuis 2010, l'huître bretonne née en mer est une Sentinelle du Goût Slow Food. Projet de sauvegarde de la biodiversité alimentaire visant à protéger de la disparition races animales et variétés végétale, il en existe aujourd'hui 445 dans le monde entier.

Alors que certains jouent les apprentis sorciers, les ostréiculteurs engagés dans la Sentinelle et dans le label partenaire « Ostréiculture Durable et Solidaire » de Cohérence font le choix de perpétuer la tradition et de respecter les cycles naturels. Ils garantissent des huîtres nées en mer et des conditions d'élevage respec-

tueuses (charte sous certification participative) avec par exemple un nombre de poches par hectare limité à 4 000. Soumis à la pression foncière et à la concurrence des huîtres triploïdes, ils subissent la crise virale de plein fouet. Le projet vise à informer et mobiliser aux côtés de ces artisans les consommateurs soucieux de l'avenir de l'ostréiculture.

Si les huîtres de laboratoire sont plus uniformes, il reste difficile de les distinguer des huîtres nées en mer pour un public non averti. En attendant un étiquetage obligatoire, on se rappellera que les huîtres sont des produits de saison. Et que le respect de cette règle élémentaire reste la meilleure façon d'accompagner ces paysans de la mer. Défenseurs de la biodiversité et des équilibres des habitats côtiers et marins, ils sont les seuls garants des goûts authentiques des nombreux terroirs ostréicoles bretons.

L'association **Réseau Cohérence** regroupe sur la Bretagne, une centaine d'organisations membres (associations, syndicats, entreprises...) et des membres individuels. Tous sont engagés pour un développement véritablement durable et solidaire.

[www.reseau-coherence.org](http://www.reseau-coherence.org)

Association à but non lucratif, **Slow Food** a été fondée en 1989 pour contrer le phénomène du fast food et de la fast life, en réaction à la disparition des traditions alimentaires locales et à la standardisation des goûts. Elle œuvre afin d'encourager les citoyens à prendre conscience de leur nourriture, de sa provenance, de son goût, et de la façon dont nos choix alimentaires affectent le reste du monde.

[www.slowfood.fr/](http://www.slowfood.fr/)

## CONTACTS PRESSE

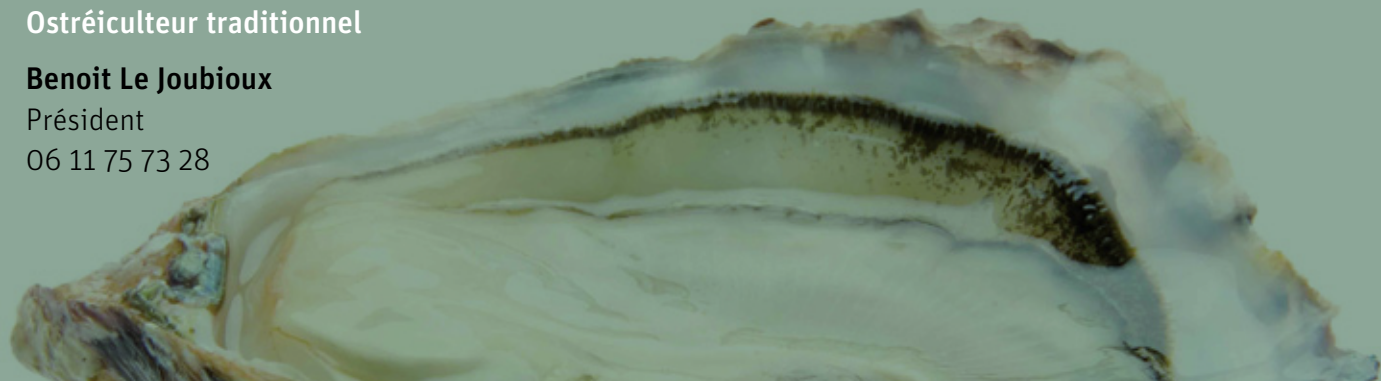
Pour Joël Labbé  
Sénateur du Morbihan

**Karine Grosjean**  
06 16 91 56 79

**Cyrielle Simon**  
01 42 34 49 88  
06 78 89 49 61

Pour l'association  
Ostréiculteur traditionnel

**Benoit Le Joubioux**  
Président  
06 11 75 73 28





**COLLOQUE**

**10 JUIN 2015**

**AU SÉNAT**

**PAROLES**  
de **PRODUCTEURS**  
de **SCIENTIFIQUES**  
de **CONSOMMATEURS**

REGARDS CROISÉS  
SUR L'OSTRÉICULTURE  
QUELS ENJEUX  
POUR DEMAIN ?

**DE 14 H À 18 H 30**

**Sénat / Salle Monnerville - 26 rue de Vaugirard - 75006 Paris**