

# Triploïdes : les sénateurs parlementent

Suite à une question orale posée par Joël Labbé, élu du Morbihan (groupe écologiste), à la ministre de l'Écologie, les sénateurs ont débattu le mardi 12 mai sur les « risques inhérents à l'exploitation de l'huître triploïde » (1). Morceaux choisis.

► **Joël Labbé (groupe écologiste, Morbihan).**

[...] Après un premier débat nocturne, qui avait duré plus d'une heure, sur un amendement que j'avais déposé, pour étiqueter les huîtres en fonction de leur origine, qu'elles soient naturelles, nées en mer ou triploïdes, j'avais annoncé que nous remettrions le couvert. Nous y voici. [...]

Les producteurs deviennent de plus en plus dépendants des écloséries, illustration de la dérive que nous dénonçons, de privatisation du vivant. La profession paie un lourd tribut à cette révolution technologique.

Si l'huître triploïde n'est pas un OGM (organisme génétiquement modifié), elle est un organisme vivant modifié (OVM). Dès 2012, Jean-Patrick Le Duc, délégué aux relations internationales du Muséum d'histoire naturelle, déclarait dans un entretien au *Point* : « 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...

[...] Le silence des pouvoirs publics et l'omnipotence de l'Ifremer font obstacle à la transparence. Une transparence à laquelle les consommateurs ont droit. Pourtant, aucune traçabilité n'est prévue à l'heure actuelle. Un projet de décret sur l'étiquetage était promis en 2012, il n'a jamais vu le jour.

“ Le silence des pouvoirs publics et l'omnipotence de l'Ifremer font obstacle à la transparence. ”

Joël Labbé

► **Daniel Laurent (UMP, Charente-Maritime).**

[...] Le Comité national de la conchyliculture a décidé début 2015 de relancer la réflexion collective sur l'étiquetage des huîtres en fonction de leur nature. Les sept comités régionaux de la conchyliculture ont été sollicités. Pour l'heure, aucune position n'est arrêtée par l'interprofession.

Si aucun consensus ne se dégage sur l'orientation de la filière, il en existe un sur l'étiquetage des huîtres captées en mer. Qu'en pensez-vous monsieur le ministre ?

C'est à l'initiative de Joël Labbé, élu du Morbihan (groupe écologiste), qu'a eu lieu ce débat sur les huîtres triploïdes au Sénat.



Sénat

► **Odette Herviaux (groupe socialiste, Morbihan).**

[...] Évitions les postures manichéennes, comme a su le faire monsieur Labbé dans son discours introductif, en rappelant quelques vérités scientifiques. La triploïdie empêche la reproduction en milieu naturel. La biovigilance, recommandée par Bernard Chevassus-au-Louis dans son rapport, suffit donc.

[...] Si le bon sens commande de consommer les seuls produits de saison, pourquoi empêcher les Français qui ne veulent pas d'huîtres laiteuses d'aller vers l'huître triploïde ? Faudrait-il, aux dépens des producteurs, s'en remettre aux importations ? [...] Encourageons également la filière et la production de qualité : je crois aux messages positifs, plutôt qu'à la stigmatisation qui déstabiliserait le secteur. [...]

“ Je crois aux messages positifs, plutôt qu'à la stigmatisation qui déstabiliserait le secteur. ”

Odette Herviaux

► **Marie-Christine Blandin (groupe écologiste, Nord).**

[...] Selon le rapport d'expertise judiciaire rendu en 2014, aux termes de quatre années d'une procédure engagée devant le tribunal administratif de Rennes, les fautes suivantes ont été signalées qui peuvent indiquer la responsabilité de l'Ifremer : l'absence d'approche médicale et de diagnostic de l'infection herpétique avant 2008 ; le défaut de surveillance ; de conseils de prophylaxie sanitaire ; d'informations apportées à la profession ostréicole sur les risques ; l'absence de proposition de mesures préventives et de contrôle sanitaire de l'herpès virus du naissain de triploïdes dans les écloséries. Difficile équation entre principe de précaution et innovation !

Chers collègues, nous qui aimons tous les produits de la mer, ne pouvons-nous pas nous passer de consommer de l'huître triploïde,

comme d'œufs cubiques, parce qu'ils seraient plus simples à ranger dans le frigo ?

“ Ne pouvons-nous pas nous passer de consommer de l'huître triploïde, comme d'œufs cubiques, parce qu'ils seraient plus simples à ranger dans le frigo ? ”

Marie-Christine Blandin

► **Michel Le Scouarnec (groupe communiste, Morbihan).** [...] La stérilité de l'huître triploïde ne conduira-t-elle pas à terme les producteurs à être dépendants des écloséries ? [...]

Pour que les ostréiculteurs sortent la tête de l'eau, l'étiquetage est indispensable. Celui-ci en Europe n'est pas obligatoire car la Commission européenne considère que des huîtres triploïdes peuvent exister à l'état naturel, en quantité très faible. Quelle est la position du gouvernement sur ce point ? Écoutons nos anciens : consommons ces mollusques les mois en « r ».

“ Pour que les ostréiculteurs sortent la tête de l'eau, l'étiquetage est indispensable. ”

Michel Le Scouarnec

► **Gilbert Barbier (RDSE, Jura).** Pour l'heure, nous n'avons aucune certitude sur les risques sanitaires ou environnementaux inhérents à l'exploitation de l'huître triploïde. À l'OPECST (NDLR : *Office parlementaire des choix scientifiques et technologiques*) de se saisir de la question. [...] L'Afssa a estimé en 2001 que la triploïdie ne paraissait pas constituer en elle-même un facteur de risque sanitaire au regard de l'existence de ce phénomène à l'état naturel. Aucun incident lié à la consommation de l'huître triploïde n'a été rapporté.

.../...



# pendant plus d'une heure trente



C'est Alain Vidalies, secrétaire d'État aux Transports à la Mer et à la Pêche, qui a répondu à Joël Labbé au nom de la ministre de l'Écologie, Ségolène Royal.

Thierry Nectoux

.../...  
Néanmoins, la vigilance s'impose, en particulier sur la dissémination. Les écloseries sont-elles bien sécurisées ?

Pour les ostréiculteurs traditionalistes, la domestication de l'espèce est en cause dans la mortalité ; mais rien n'est prouvé à ce jour. [...]

Enfin, l'étiquetage. Je partage le souci de transparence en général. Le règlement européen ne l'impose pas mais l'autorise sur le fondement du volontariat.

► **Annick Billon (UDI-UC, Vendée).** [...] Les huîtres triploïdes, elles, soulèvent des craintes légitimes, mais qui ne sont jusqu'à présent confirmées par aucune étude. [...] Il n'est pas interdit aux producteurs d'indiquer l'origine ou le lieu de production. Porter mention d'une huître diploïde ou triploïde n'inciterait pas les consommateurs à consommer ! De plus, des huîtres triploïdes existent, dans des quantités même infimes, dans des bassins d'huîtres diploïdes car la nature en produit quelquefois. Les contrôles seraient donc difficiles.

“ Porter mention d'une huître diploïde ou triploïde n'inciterait pas les consommateurs à consommer !

Annick Billon

► **Agnès Canayer (UMP, Seine-Maritime).** [...] La profession est consciente du besoin d'information des consommateurs et s'interroge sur l'impact qu'aurait un étiquetage. En avril, les ostréiculteurs normands se sont prononcés contre l'étiquetage obligatoire, même si certains vantaient les atouts d'une demande proactive. La profession connaît les enjeux. Faisons-lui confiance.

► **Yannick Vaugrenard (groupe socialiste, Loire-Atlantique).** [...] Selon le Comité national de la conchyliculture, l'absence d'éti-

quetage est normale car il ne s'agit pas d'OGM. L'association des ostréiculteurs traditionnels défend quant à elle l'huître née en mer. Sans doute faut-il préférer l'incitation à l'obligation. [...]

► **François Commeinhes (UMP, Hérault).** [...] Bruxelles, estimant que les huîtres triploïdes existent à l'état naturel, considère que l'étiquetage est possible uniquement sur la base du volontariat. Si les risques de contamination semblent limités, les techniques utilisées dans les écloseries pourraient faire l'objet d'un agrément. La biovigilance y gagnerait. [...]

Enfin, s'agissant de l'étiquetage, la demande d'une plus grande transparence sur les méthodes de production est une fausse bonne idée. Les professionnels français estiment qu'il faut conserver les deux systèmes, le captage naturel lorsqu'il est disponible et l'approvisionnement par écloserie, et que la mention de la triploïdie ferait fuir le consommateur. De nombreux fruits et légumes sont triploïdes sans étiquetage spécifique – la clémentine par exemple. Si un étiquetage devait être décidé, je plaiderais pour les mentions : « huîtres issues de captage naturel » pour des huîtres qui seront forcément diploïdes ; et « huîtres issues d'écloserie » pour des huîtres qui pourront être diploïdes ou triploïdes. Il faudra raison garder !

“ La demande d'une plus grande transparence sur les méthodes de production est une fausse bonne idée.

François Commeinhes

► **Alain Vidalies, secrétaire d'État chargé des Transports, de la Mer et de la Pêche.** [...] L'Ifremer a répondu aux demandes des ostréiculteurs désireux de disposer d'une huître toute l'année, avec un rythme de naissance

plus rapide. Le maintien des différents modes de production peut contribuer à renforcer la capacité de résilience du secteur en cas de crise. Cela a été le cas à partir de 2008. La production d'huîtres triploïdes a fait l'objet d'une évaluation indépendante et est soumise à un suivi régulier.

[...] Les études ont toujours montré l'absence de colonisation de l'huître triploïde par reproduction dans le milieu naturel. Pour que toute la transparence soit faite, il serait intéressant que le Parlement se saisisse du sujet, via l'OPECST dont le statut garantit l'indépendance de l'expertise.

[...] Le contrat d'objectifs État - Ifremer 2014-2017 prévoit le transfert de l'activité de production des tétraploïdes. Il sera préparé et accompagné. Il n'est pas question de laisser cette technologie aux mains d'opérateurs privés sans encadrement réglementaire. Mon ministère y travaille avec pour échéance début 2016. La mise au point de ce cadre répond aussi aux recommandations du comité d'éthique de l'Ifremer. Nous nous inspirerons du régime des installations classées pour l'environnement.

En même temps, le consommateur exige plus de transparence. Le débat se focalise sur l'ostréiculture, alors que d'autres espèces animales ou végétales sont aussi polyploïdes. Encourager les producteurs à indiquer l'origine du naissain est une bonne idée. Il faudra aussi développer la traçabilité des élevages.

► **Joël Labbé.** [...] Le consommateur exige plus de transparence. Il est important qu'il sache que l'huître est un produit saisonnier ; s'il n'en consomme pas en été, il consommera autre chose... L'impératif de la croissance à tout prix ne justifie pas tout, les dégâts collatéraux sont déjà là.

Les huîtres triploïdes sont plus fragiles. Pourraient-elles favoriser le développement de la bactérie ? La question est très complexe, disent les scientifiques. Je n'aurai donc pas de réponse toute faite. La vérité est qu'on n'a pas procédé à une évaluation suffisante de l'impact sur le milieu à moyen et long terme. On ne prend plus le temps de mener de telles études, il faut avancer, paraît-il.

Élu, je suis impatient car interpellé. Je nous donne rendez-vous le 10 juin pour un colloque, au Sénat, qui réunira les ostréiculteurs traditionnels qui demandent l'étiquetage, le Conseil national de la conchyliculture, l'Ifremer, les écloseries, les scientifiques, les consommateurs. Ensemble, nous réfléchirons à une clarification. Tout le monde y gagnera, à commencer par la profession. Je me réjouis aussi à l'idée que l'OPECST se saisisse de cette question.

(1) Les débats peuvent être visionnés en ligne à l'adresse suivante : <http://videos.senat.fr/video/chaines/chaineDG-p1.html>. Le compte rendu intégral de la séance peut également être consulté sur le site du Sénat : [www.senat.fr/seances/comptes-rendus.html](http://www.senat.fr/seances/comptes-rendus.html).



# Étiquetage sur la nature des huîtres,

**Faut-il étiqueter les huîtres d'écloserie ? Certains tranchent net la question par un non ferme et définitif, d'autres restent incécis entre les différents arguments qui pèsent dans la balance. Le consommateur réclame de la transparence, mais tout dire pourrait rendre incompréhensible l'offre, voire créer des confusions ; entre triploïde et OGM, par exemple.**

## ► Les Normands disent non à la différenciation

En Normandie, les ostréiculteurs avaient la possibilité de s'exprimer directement sur l'étiquetage des huîtres selon leur nature. Un questionnaire en trois points a été adressé à 332 destinataires, tous concessionnaires en Normandie. Ils avaient trois semaines pour envoyer leur avis.

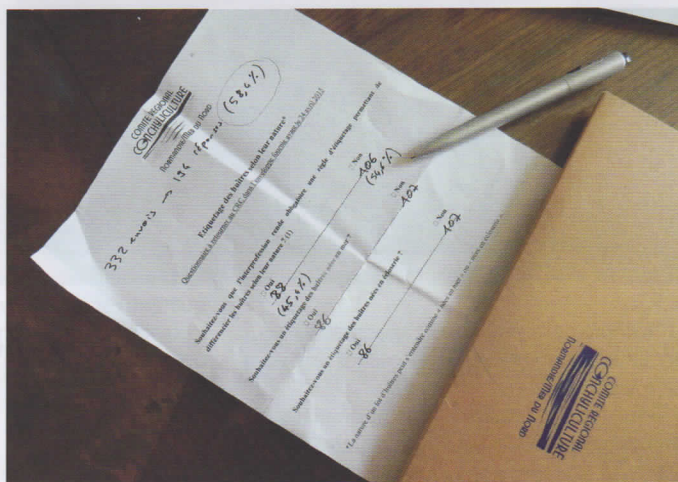
Le taux de participation a été de 58,4 %. Un taux assez faible qui n'a pas étonné les élus car il est parfois compliqué de motiver les professionnels du territoire sur ce type de sujet d'ampleur nationale. À la question de la volonté de différencier les huîtres selon leur nature, c'est le non qui l'a emporté à 55 %. Les deux autres questions relatives

« au souhait d'un étiquetage des huîtres nées en mer ou nées en écloserie », les votants ont de nouveau répondu par la négative à 55 %.

À aucun moment, la notion de triploïde ou de diploïde est évoquée dans le questionnaire. Cette problématique aurait été posée dans un deuxième temps si le oui l'avait remporté.

Louis Teyssier, président du comité normand, n'a pas souhaité faire de commentaires sur les résultats, rappelant simplement qu'il les transmettrait au Comité national lors du vote.

Ingrid GODARD



Chaque comité a interrogé ses ostréiculteurs à sa manière : réunion ou questionnaire.

Ingrid Godard

## ► Trois fois non pour la Bretagne nord

« La volonté d'étiquetage n'est promue que par ceux qui souhaitent ne pas utiliser, voire disparaître les triploïdes. Or étiquetage ou pas, ça ne changera rien à la question des triploïdes », résume Goulven Brest, le président du comité régional conchylicole de Bretagne nord.

La décision de se prononcer contre l'étiquetage a été prise en trois étapes. D'abord, une discussion entre les responsables huîtres du CRC a abouti sur une unanimité. Ensuite, chaque syndicat a été invité à se prononcer. Sur plus de 200 voix, seule une poignée était pour l'étiquetage. Enfin, le comité s'est réuni en assemblée générale et s'est prononcé, là encore, à l'unanimité.

Pour le président, il est impossible de garantir l'absence de triploïdes en milieu naturel. Lors d'un suivi de biovigilance dans les Charentes l'hiver dernier, l'Ifremer aurait trouvé une triploïde dans un élevage naturel. « La différence entre diploïde et triploïde est

totale et invisible à l'œil nu. La seule solution pour un étiquetage valable serait que chaque exploitant ait la possibilité de séparer les diploïdes des triploïdes sur un cycle de cinq ans. »

Bruno SAUSSIER



Anne Galliet

L'étiquetage sauvage, du large existe déjà sur les étals.

## ► Bretagne sud : une synthèse problématique

La question de l'étiquetage des huîtres apparaît clairement comme celle qui peut diviser la profession en Bretagne sud.

De fait, si le territoire forme l'un des bastions de l'association ostréiculteur traditionnel, principal artisan de la motion, il abrite

également de gros expéditeurs, a priori peu favorables à une telle mesure. Pour atteindre le consensus le plus large possible, le comité régional de la conchyliculture (CRC) a invité la dizaine de syndicats locaux présents sur chacun des différents bassins de production, hormis celui de Pénestin qui est lui spécifiquement mytilicole, à se prononcer. « Il a été demandé à chacun d'indiquer s'il était pour ou contre, pourquoi et en cas de réponse positive, pour quels produits ainsi que dans quelles conditions », signale Alain Dréano, secrétaire général du CRC.

Les antis évoquent des difficultés de gestion et des entraves commerciales. Les pros mettent en avant un affichage plus clair et une plus forte valorisation. Les documents de sondage ont déjà été rassemblés. Ils feront l'objet d'une discussion puis d'une résolution commune qui sera débattue lors du prochain conseil qui se réunira à Auray le 23 juin. Dans tous les cas, la synthèse risque d'être problématique.

Bertrand TARDIVEAU



# un débat qui ne fait pas l'unanimité

## ► CRC Pays de la Loire : c'est non à l'unanimité

Le conseil d'administration du CRC des Pays de la Loire s'est prononcé contre l'étiquetage des huîtres à l'unanimité.

La raison évoquée est la difficulté à pouvoir attester que l'étiquetage soit véridique. « L'origine n'est pas forcément démontrée, il existe une pro-

babilité pour que les huîtres étiquetées diploïdes aient une part de triploïdes. L'étiquetage impliquerait donc des tests dont les résultats ne seraient pas forcément conformes à l'étiquetage », explique Jacques Sourbier, président du CRC. Pour nous, l'étiquetage n'est pas for-

cément un indicateur de vérité et nous ne voulons pas être pris en défaut. »

Les ostréiculteurs traditionnels regrettent une telle décision. Aux Moutiers-en-Retz, ceux de la concession Gadet estiment que les chonchyliculteurs ne sont plus « des éleveurs mais des pé-

dagogues, parce que la majorité des consommateurs ne sont pas au courant des conditions de fabrication des huîtres. Il serait surtout important de demander leur avis aux consommateurs, et pas seulement au CRC ».

Clémentine HILLAIRET

## ► Le Poitou-Charentes opte pour le libre choix

Huîtres de captage en mer, huîtres d'écloserie, triploïdes, diploïdes ? La question de l'étiquetage a été évoquée au cours d'un conseil du CRC de Poitou-Charentes.

« Les avis sont partagés », explique Gérald Viaud, président du CRC. La première réaction est plutôt un avis favorable. En réalité, rien n'empêche un ostréiculteur d'indiquer la provenance de ses huîtres, à condition qu'il soit en mesure de la prouver. Pour un gars qui ne fait que des huîtres naturelles, c'est facile à identifier. Mais s'il achète des huîtres à un courtier, la traçabilité commence à lui échapper. S'il fait des triploïdes

et des diploïdes, comment sera-t-il sûr de la provenance de chacun de ses lots ? »

Le conseil du CRC estime que l'étiquetage doit être laissé à la liberté de chacun et ne doit pas devenir obligatoire. Certains veulent mettre en avant l'origine de leur naissain, ils sont libres de le faire. Certains veulent préciser que leurs huîtres sont diploïdes ou triploïdes, là aussi, le CRC prône la liberté d'étiquetage.

« Le consommateur doit aussi faire preuve de maturité et il a tout à fait le droit de demander la provenance des huîtres qu'il achète », conclut Gérald Viaud.

Yves GAUBERT



Certains ostréiculteurs jugent incompréhensible pour le consommateur l'étiquetage triploïde et diploïde.

## ► Arcachon favorable à la distinction

Dès février, le bureau du comité régional de la conchyliculture (CRC) Arcachon - Aquitaine s'est prononcé en faveur de l'étiquetage de la polyploidie par dix voix pour, cinq contre et une abstention. Le vote qui s'est tenu à bulletin secret a été organisé lors de l'assemblée générale du CRC devant l'ensemble des professionnels qui avaient fait le déplacement.

Dans le même temps, le bureau du CRC a décidé de constituer un groupe de travail, formé de dix professionnels du bassin, pour plancher sur la mention à faire figurer sur l'étiquette. Alors que le groupe s'apprêtait à se réunir, fin

mai-début juin, une mention de l'origine née en mer et née en écloserie semblait tenir la corde face à une inscription qui distinguerait les diploïdes des triploïdes.

Lors du débat sur les mentions possibles, il est apparu que se prévaloir du caractère naturel de l'huître pourrait se heurter au fait qu'il ne s'agit pas d'un produit que l'on trouve dans la nature, en l'état. Le groupe de travail doit enfin se prononcer pour savoir si l'étiquetage doit être rendu obligatoire ou s'il doit répondre à une démarche volontaire de chaque producteur.

Loïc FABRÈGUES

## ► « Inutile » pour le CRC de Méditerranée

Pour le comité régional conchylicole de Méditerranée, le projet d'un étiquetage différenciant les huîtres diploïdes et les huîtres triploïdes est « inutile », une résolution prise à l'occasion d'un bureau restreint du CRCM. « Il n'y a pas de raison qu'on affiche cela pour les huîtres, alors qu'on ne précise rien pour les autres produits alimentaires », s'irrite Denis Régler, le directeur. Pour autant, le CRCM a poussé plus loin sa réflexion. « Si on ne peut pas y échapper, ajoute-t-il, on souhaite la solution la plus simple possible. » Les représentants méditerranéens souhaitent ainsi que ni le

terme diploïde ni celui de triploïde ne soient écrits, « car les gens ne comprennent pas ces termes et les mélangent avec les OGM » estime le directeur. Pour que leur position ne souffre d'aucune ambiguïté, le CRCM a donc écrit un texte, précisant qu'il « n'est pas favorable à l'étiquetage des huîtres », lit Denis Régler. Si cet étiquetage devenait obligatoire, alors le CRC préférerait favoriser les mentions huître issue du captage naturel pour la diploïde, ou huître issue d'écloserie pour la triploïde. »

Hélène SCHEFFER