



HUÎTRES
NÉES EN MER

ostréiculteur
huîtres nées en mer
traditionnel

DOSSIER DE PRESSE

QUEL AVENIR POUR L'OSTRÉICULTURE
TRADITIONNELLE ?

LES INTERVENANTS

Joël LABBÉ

Sénateur du Morbihan
(Groupe écologiste)

Benoit LE JOUBIUX

Président de l'association
"Ostréiculteur Traditionnel",
ostréiculteur à Le Tour du Parc
(Rivière de Pénerf, Morbihan)

Yvonnick JEGAT

Ostréiculteur à Arradon
(Golfe du Morbihan, Morbihan)

Yannick STÉPHANT

Retraité ostréicole à Saint-Philibert
(Baie de Quiberon, Morbihan)

Christian DE LONGCAMP

Ostréiculteur à Saint-Vaast-la-Hougue
(Manche)

Angélika HERMANN

Ostréicultrice à La Teste
(Bassin d'Arcachon, Gironde)

Jean-Noël YVON

Ostréiculteur à Locoal-Mendon
(Ria d'Etel, Morbihan)

Julian PONDAVEN

Directeur du Réseau Cohérence

UNE INITIATIVE COLLECTIVE

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.

Sa proposition de loi visant à mieux encadrer l'utilisation des produits phytosanitaires sur le territoire national a été adoptée début 2014.

Particulièrement réfractaire à la privatisation du vivant, fervent défenseur de la biodiversité, il milite pour une consommation locale et responsable. Sénateur d'un département littoral, il souhaite relayer le combat des ostréiculteurs qui vivent de leur savoir-faire traditionnel, en cultivant des huîtres nées en mer, loin de la production ostréicole intensive issue de laboratoires.

Dans le cadre du projet de loi consommation, il avait défendu un amendement portant sur la traçabilité sur l'origine et le mode de production des huîtres, par un étiquetage obligatoire.

• www.joellabbe.fr

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, face à la généralisation des huîtres d'écloserie.

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.

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.



• www.ostréiculteurtraditionnel.fr

LE RÉSEAU COHÉRENCE



L'association Réseau Cohérence regroupe sur la Bretagne et au-delà, plus d'une centaine d'organisations (associations, syndicats, entreprises...) et des membres individuel, engagés pour un développement durable et solidaire.

En 2010, le Réseau Cohérence a accompagné des ostréiculteurs de la Ria d'Etel et du Golfe du Morbihan sur l'élaboration d'un cahier des charges "ostréiculture durable et solidaire" en partenariat avec la Section Régional Conchylicole de Bretagne Sud, le Syndicat Mixte de la Ria d'Etel et le Syndicat Ostréicole de la Ria d'Etel. L'objectif était de proposer aux ostréiculteurs volontaires d'intégrer une démarche de durabilité, avec un cahier des charges évolutif portant sur la qualité des produits, le respect de l'environnement et l'éthique.

Aujourd'hui, le Réseau Cohérence lance, en partenariat avec l'association Ostréiculteur Traditionnel, une étude de faisabilité sur l'instruction d'une demande de reconnaissance sous signe officiel de qualité pour l'huître née en mer.

• www.reseau-coherence.org

HUÎTRES NÉES EN MER



POUR LA SAUVEGARDE DE L'HUÎTRE NÉE EN MER

Produit d'origine naturelle par excellence, issu de captage traditionnel en mer, l'huître a pris le virage, en deux décennies, de la production intensive.

Une grande partie de la production actuelle, quasiment une huître sur deux, est issue de laboratoires (huîtres nées en écloséries). Les larves d'huîtres y sont rendues stériles dans le but d'accélérer leur croissance, et de commercialiser des huîtres en toute saison.

Il s'agit essentiellement d'huîtres "triploïdes", une variété développée et brevetée par l'IFREMER.

La généralisation de ces mollusques appauvris par les sélections et par la quantité limitée de géniteurs, pourrait jouer un rôle non négligeable dans l'affaiblissement du patrimoine génétique des huîtres et leur résistance aux bactéries et virus. Leur production rend en outre la profession fortement dépendante des écloséries, à l'image des agriculteurs par rapport aux semenciers.

Depuis 2008, les surmortalités du naissain et des huîtres juvéniles, provoquant une baisse de plus de 40 % du tonnage français, frappent de plein cœur la profession.

Les professionnels ayant choisi de poursuivre la culture de l'huître née en mer s'estiment victimes d'une concurrence déloyale et craignent la contamination du milieu naturel en quelques générations. Ils dénoncent le manque de contrôle des laboratoires et des produits qui en sortent, aucune traçabilité étant en vigueur, ainsi que l'absence de protection des bassins naisseurs.

POUR LE DROIT DE CHOISIR DU CONSOMMATEUR

Le consommateur doit pouvoir choisir entre une huître issue d'écloserie ou une huître née en mer.

Or aujourd'hui, **aucun étiquetage ne permet cette distinction.**

L'huître triploïde échappant à la réglementation des OGM, et n'étant pas non plus considérée comme un "nouveau produit alimentaire" par l'Europe, aucun étiquetage spécifique n'est imposé.

Les "OSTRÉICULTEURS TRADITIONNELS" demandent une plus grande transparence et la traçabilité sur l'origine et le mode de production des huîtres, passant par un **ÉTIQUETAGE OBLIGATOIRE** des "huîtres nées en écloserie" et des "huîtres nées en mer". La survie de leur profession en dépend !

CONTACTS PRESSE

Karine Grosjean

Collaboratrice de Joël Labbé

06 16 91 56 79

Benoit LE JOUBIOUX

Président de l'Association
"Ostréiculteur Traditionnel"

06 11 75 73 28