

# Du rififi chez les fruits de mer

Au-delà des sept terroirs français et de ses producteurs, une huître échappe à toute classification territoriale : les triploïdes, des mollusques créés en laboratoire dont les chromosomes vont par trois au lieu de deux. « C'est le chapon de l'huître », résume Garry Dorr avec un sens certain de la formule. L'animal supposé stérile présente l'avantage d'atteindre la maturité en deux ans et demi contre trois ans et demi pour son cousin né en mer. Autre avantage : elles sont consommables tout au long de l'année. Pour les juilletistes comme pour les aoûtistes, les mollusques « laitieux » (une texture due à la production de gamètes) dégustés en bord de mer ne sont qu'un lointain souvenir. Cette championne de la productivité apparue au début des années 2000 s'est rapidement présentée comme une aubaine pour la filière conchylicole. « En enlevant les saisons, on aseptise les goûts des gens, s'inquiète Gwenaëlle Cadoret. Je

vois toujours d'un mauvais œil les manipulations sur le vivant. Bientôt toutes les huîtres naîtront dans des écloséries. » Ce serait déjà le cas de 90 à 95 % d'entre elles.

## Aucune obligation d'étiquetage

« C'est plus une question d'éthique que de goût, affirme Benoît Le Joubioux, installé dans le Morbihan. Mais il faudrait tout de même que les clients soient informés. » Les poissonniers et restaurateurs ne sont en effet soumis à aucune obligation d'étiquetage. Plus grave, selon le président d'Ostréiculteur traditionnel, l'espèce de laboratoire serait à l'origine du pic de mortalité déclaré en 2008. Cet automne, l'association, qui regroupe plus de 70 producteurs de toute la France, a assigné Ifremer (l'Institut français de recherche pour l'exploitation de la mer) en justice pour négligence et défaut de surveillance. C'est l'institut qui a mis au point et commer-

cialise les huîtres mères (2 000 euros pièce tout de même) permettant la reproduction artificielle. « Si l'on a déterminé l'arme du crime, on ne connaît pas encore le nom de l'assassin », oppose dans Sciences et Avenir Tristan Renault, directeur de l'unité santé, génétique et microbiologie des mollusques de cet établissement public, dépendant notamment du ministère de l'Écologie. Une chose demeure certaine : les larves des huîtres, les fameux naissains, sont ravagées depuis sept ans par un virus, l'*Ostreid herpesvirus 1* (OsHV-1). En 2012, une autre bactérie répondant au doux nom de *Vibrio aestuarianus* a enfoncé le clou, s'attaquant quant à elle aux huîtres creuses adultes. L'origine exacte des pathogènes demeure inconnue. On ne signale, en tout cas, aucun danger pour la santé humaine.

La profession est familière des crises de mortalité. En 1922, la quasi-totalité des bancs d'huîtres plates avait disparu

en quelques mois. L'espèce avait été remplacée par une souche venue de Hollande et la production n'avait repris que six ans plus tard. En 1970, une épizootie fulgurante avait contraint la profession à abandonner l'élevage d'huîtres portugaises, *Crassostrea angulata*, au profit de l'espèce japonaise, *Crassostrea gigas*. Celle-là même qui est aujourd'hui en danger. Et Garry Dorr de conclure : « Si j'étais ostréiculteur et si je n'avais pas peur de prendre des risques, je partirais à la recherche de l'huître du XXI<sup>e</sup> siècle. » À bon entendre...  
H. G.

## + @ SUR LE WEB

- » Paris : les nouveaux restaurants des faubourgs Poissonnière et Saint-Denis
  - » Fête des grands-mères : cinq adresses pour les mamies gâteaux
- [www.lefigaro.fr/scope](http://www.lefigaro.fr/scope)

FIG. 1<sup>er</sup> MARS 2015.