

## HUITRES

### UNE BOMBE À RETARDEMENT

Le consommateur doit pouvoir choisir entre une huître issue du milieu naturel, élevée en trois ans, et une huître stérile, issue de laboratoires et élevée en deux ans.

L'association Ostréiculteur traditionnel (association ostréicole pour la valorisation de l'huître née en mer)



Photo © JML

s'est donné pour but la promotion de l'élevage d'huîtres issues de la reproduction non dirigée en milieu naturel, et la mise en place d'une démarche de valorisation de ces huîtres.

Actuellement, le naissain (bébé huître) peut provenir soit du milieu naturel ou d'une éclosérie (laboratoire). Ces deux techniques étant radicalement différentes, il est nécessaire d'informer le consommateur sur l'origine des huîtres qu'il a dans son assiette. Une demande d'étiquetage et de traçabilité des huîtres d'éclosérie ayant échoué, cette association a pris l'initiative de représenter les ostréiculteurs qui ne produisent que des huîtres issues de captage naturel. La laitance des huîtres (mâles ou femelles), évacuée dans la mer, forme des larves qui chercheront, une vingtaine de jours après leur apparition, à se fixer sur des supports (collecteurs). Cette opération s'appelle le captage. Il a lieu en juillet-août. Différents paramètres joueront sur sa qualité (température de l'eau, salinité...).

Le premier rôle des écloséries était de compléter, les mauvaises années, les ressources en naissains naturels. Aujourd'hui, elles sont devenues de simples fournisseurs, sans se préoccuper du cheptel existant.

Le second rôle était de produire une huître triploïde (1) obtenue par une manipulation chromosomique... (donc jamais laiteuse, et qui ne se reproduit pas !) pour la commercialisation estivale.

Mais où est passée la saisonnalité du produit ? De plus, cette triploïde est vendue toute l'année.

Le but d'une éclosérie est de sélectionner des huîtres mères pour satisfaire des critères purement économiques. Et, comme pour toute espèce, la sélection

entraîne sa dégénérescence. Se pose également le problème de la surproduction... et de la dépendance des ostréiculteurs vis-à-vis des écloséries. Nous devons par ailleurs rester vigilants afin de protéger un métier traditionnel qui se veut également le garant de l'écosystème. La surproduction et la dégénérescence des huîtres dans les parcs n'a-t-elle pas entraîné leur surmortalité dont on parle tant ?

Nous constatons un captage naturel en baisse dû au fait qu'il y a de moins en moins d'huîtres mères dans l'eau ! A terme, c'est la mort d'un métier ancestral. Il est triste de faire le parallèle entre l'agriculture intensive et maintenant l'ostréiculture intensive mal gérée.

1. Huître génétiquement modifiée, appelée « huître de Quatre saisons ». Elle représente actuellement environ 30 % des huîtres vendues en France. Plus d'infos sur [www.infogm.org](http://www.infogm.org).