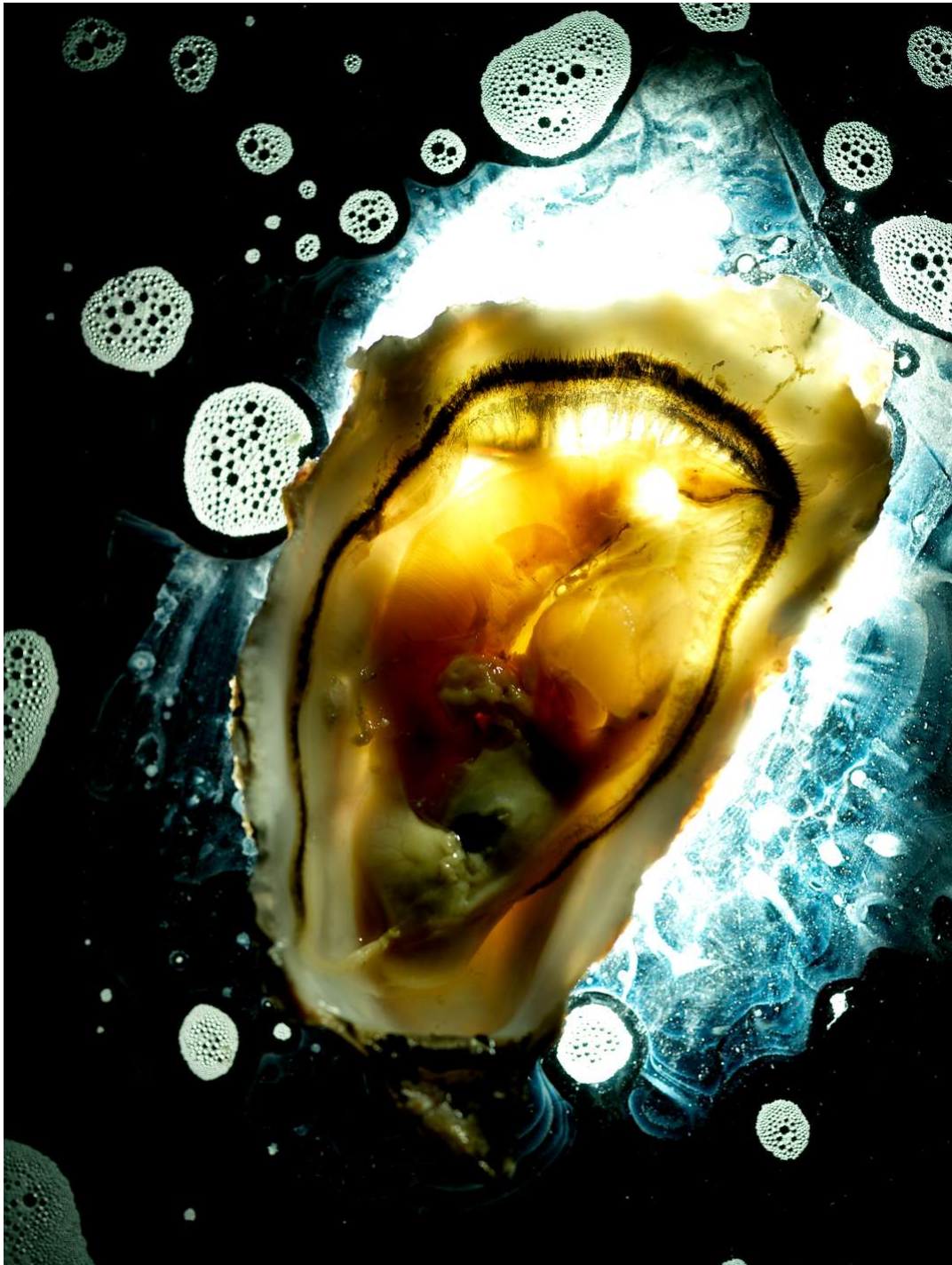


## Huître ou ne pas huître

Diploïde ou triploïde ? Née en laboratoire ou en mer ? Bio ou pas ? La question secoue le monde des ostréiculteurs, dont certains militent pour un mollusque 100 % naturel. A vos couteaux !

LE MONDE | 22.12.2017 à 14h48 • Mis à jour le 22.12.2017 à 14h49 | Par Camille Labro



Mathilde de l'Ecotais

Tous les ans, aux alentours de Noël, c'est la ruée vers l'huître, au marché, sur les étals des poissonniers et les bancs des écaillers. C'est la haute saison pour les ostréiculteurs, qui travaillent d'arrache-pied pour passer le cap des fêtes de fin d'année. Les journaux abondent d'articles louant les mille merveilles de l'huître. Et le consommateur se régale sans y penser de ce mollusque bivalve à la gueule de caillou – l'un des seuls animaux que l'on ose encore manger vivant. Mais sait-il vraiment ce qu'il avale, festoyant et gobant (pour les craintifs) ou mâchant (pour les gastronomes téméraires) cette chair nacrée, tonique et iodée ?

Le monde de l'huître est aussi obscur que le coquillage est frais et lumineux – un monde fermé comme une huître, avant l'intervention de l'écailler et de son couteau. Qui sait que plus de la moitié des huîtres qu'on ingurgite aujourd'hui sont nées en laboratoire ? Que 95 % d'entre elles sont issues d'une souche japonaise, considérée invasive ? Qu'entre 30 % et 70 % des naissains (les bébés huîtres) meurent avant d'arriver à maturité ? Qu'une huître se nourrit de plancton et ne peut exister que là où l'eau douce se mêle à l'eau de mer ? Et que, sous ses airs rustres, elle est un être fragile ayant connu bien des crises.

L'HUÎTRE « DES QUATRE SAISONS » A ÉTÉ MANIPULÉE POUR ÊTRE RENDUE STÉRILE AFIN DE POUVOIR ÊTRE CONSOMMÉE TOUTE L'ANNÉE. PAS TOUT À FAIT UN OGM, MAIS UN OVM OU ORGANISME VIVANT MODIFIÉ.

Au cours du XX<sup>e</sup> siècle, le précieux mollusque a en effet été frappé par diverses épizooties, éradiquant presque totalement l'huître plate endémique dès les années 1920, au profit de l'huître creuse portugaise, elle-même décimée en 1970. Pour réensemencer les bassins, il fut décidé en 1971 de faire venir massivement des naissains de *Crassostrea gigas*, une huître de souche japonaise plus résistante, qui peuple désormais la quasi-totalité des parcs ostréicoles hexagonaux, de l'étang de Thau en Méditerranée jusqu'à la Manche.

Or la *Gigas* n'a pas non plus été épargnée : frappée d'un virus (herpès de l'huître) en 2008, les juvéniles ont connu une mortalité pouvant aller jusqu'à 90 % des stocks – un drame pour les « paysans de la mer ». Malgré tout, la France reste le plus gros producteur d'huîtres en Europe : depuis 2008, 80 000 tonnes annuelles en moyenne selon le Comité national de la conchyliculture, soit 50 000 tonnes de moins qu'auparavant, mais toujours près de 10 fois plus que l'Irlande, le deuxième pays producteur européen.

## La triploïde, un faux miracle

Aujourd'hui, une autre menace pèse sur cette profession ancrée dans notre histoire et nos paysages côtiers : l'industrialisation. Cela fait déjà plusieurs décennies que sont apparues les écloséries, laboratoires produisant en vase clos des œufs, larves et alevins de poissons et crustacés. En 1997, l'Institut français de recherche pour l'exploitation de la mer (Ifremer) a créé l'huître triploïde (l'huître « normale » dite diploïde a deux paires de chromosomes, la triploïde trois), ou huître « des quatre saisons », manipulée pour être rendue stérile afin de pouvoir être consommée toute l'année, comme son surnom l'indique. Pas tout à fait un OGM, mais un OVM ou organisme vivant modifié. Comme elle ne perd pas d'énergie à se reproduire, l'huître triploïde (dont les naissains sont ensuite vendus aux ostréiculteurs) atteint sa maturité en deux ans, plutôt que trois à quatre ans pour les huîtres naturelles : un atout pour le commerce, mais une « concurrence déloyale » aux yeux des ostréiculteurs traditionnels qui défendent la production d'huîtres nées en mer.

« Ce développement émanait peut-être d'un vœu pieu de l'Ifremer pour aider les ostréiculteurs, estime Catherine Flohic, auteur de l'ouvrage de référence *L'Huître en questions* (Les Ateliers d'Argol, 2015), mais c'est surtout un acte de folie de la part de scientifiques qui oublient la réalité ! » Car, vingt ans plus tard, les résultats sont tout sauf satisfaisants : intensification des parcs d'élevage, dégradation des écosystèmes marins, perte de biodiversité, surmortalités massives... La triploïde est un faux miracle.

« UNE HUÎTRE NATURELLE A DES GOÛTS DIFFÉRENTS SELON LES SAISONS, LES COURANTS, LE TEMPS QU'IL FAIT, LE LIEU OÙ ELLE EST », TIFENN YVON, OSTRÉICULTRICE.

Si l'on ne peut pas directement imputer ces évolutions à l'arrivée des créatures nées en laboratoire, le lien, pour leurs détracteurs, est évident : « Qu'ils soient triploïdes ou normalement diploïdes, tous les produits fabriqués en éclosérie ont un capital génétique affaibli, assure Benoît Le Joubiou, président de l'association Ostréiculteurs traditionnels. Ils requièrent des apports d'antibiotiques et ont, de fait, beaucoup moins de résistance et de capacité d'adaptation aux conditions naturelles que les huîtres rustiques. » Or, le brevet de l'Ifremer vient de tomber dans le domaine public. « N'importe qui peut désormais s'improviser éclosier, s'inquiète Jean-Patrick Leduc, spécialiste de l'écologie appliquée au Muséum d'histoire naturelle de Paris. Il n'y a aucune certification requise, et chacun peut s'emparer du processus et faire ce qu'il veut, au risque d'engendrer des catastrophes dans la nature. »

**Lire aussi : Les hérauts d'une pêche durable** ([/m-actu/article/2017/12/21/les-herauts-d-une-peche-durable\\_5232819\\_4497186.html](https://m-actu/article/2017/12/21/les-herauts-d-une-peche-durable_5232819_4497186.html))

Depuis plusieurs années déjà, les Ostréiculteurs traditionnels réclament un étiquetage différencié. En 2015, le sénateur du Morbihan, Joël Labbé, s'est engagé à leurs côtés : « A l'heure où le consommateur est de plus en plus exigeant sur l'origine et la traçabilité de ce qu'il mange, il est temps que cesse l'omerta, affirme l'élu écologiste. Il faut une étiquette qui permette aux acheteurs

de reconnaître les huîtres naturelles, nées en mer, plus rustiques et résistantes. » A défaut de législation officielle, les ostréiculteurs traditionnels peuvent d'ores et déjà apposer une vignette « huîtres nées en mer » sur leurs bourriches.

## Charnue au printemps, laiteuse en été

Même le label Bio est problématique pour le secteur, car le règlement de la Commission européenne de 2009 au sujet de la production biologique aquacole semble favoriser les huîtres diploïdes issues d'écloserie. Il faut fouiller *Le Journal officiel* pour trouver la petite sentence « assassine » qui met Benoît Le Joubioux hors de lui : « Dans le cas de l'huître creuse, *Crassostrea gigas*, la préférence est accordée aux stocks élevés de façon sélective, afin de réduire la reproduction dans la nature. » « Cette phrase, c'est, à terme, l'éradication de notre métier, de notre savoir-faire et de notre histoire, s'insurge l'ostréiculteur de Penerf, dans le Morbihan, c'est aussi une volonté affirmée d'affaiblir et d'éliminer l'huître née en mer, naturelle et rustique, comme le font les semenciers industriels avec les agriculteurs et les semences paysannes. »

Tifenn et Jean-Noël Yvon, ostréiculteurs traditionnels également labellisés Bio, temporisent. Pour eux, le label AB est « un minimum syndical, mais largement insuffisant ». « L'Europe est en train de faire des lois qui arrangent les lobbies des écloserieurs, affirment ces paysans de la mer basés à Etel, dans le Morbihan. Nous travaillons aussi avec *Nature et Progrès*, la charte *Cohérence et l'association Slow Food*, qui veillent à la préservation de l'environnement, à la qualité du produit comme au maintien de l'emploi. » Tifenn et Jean-Noël Yvon font partie de ces ostréiculteurs radicaux qui ne travaillent qu'avec des huîtres nées en mer, creuses et plates, voire parfois, au détour de l'estran, des huîtres sauvages accrochées aux rochers. L'eau de leurs bassins est d'une pureté impeccable, et leurs huîtres délicieusement fines et parfumées. « Il nous a fallu dix ans pour tout changer, opter pour les bonnes pratiques, faire des huîtres qui s'adaptent au milieu plutôt que l'inverse. Nous avons longtemps travaillé à perte, mais cela fait trois ans que cela marche super bien. »

Ils sont plusieurs centaines, parmi les trois mille ostréiculteurs français, à se tourner ainsi vers la mer, renouant avec le « bon sens d'antan », rejetant les diktats industriels. Pour ces ostréiculteurs « traditionnels mais pas traditionalistes », comme le dit Joël Labbé, il faut se battre. Et pas question d'écouter le profit plutôt que les saisons. « Une huître naturelle a des goûts différents selon les saisons, les courants, le temps qu'il fait, le lieu où elle est », résume Tifenn Yvon. Charnue au printemps, laiteuse en été, raffinée en hiver... C'est d'abord à cette diversité que l'on reconnaît l'huître vraie.

### Treize à la douzaine pour Louis XIV

L'homme consomme des huîtres depuis la préhistoire, mais les Chinois furent vraisemblablement les premiers à les domestiquer, en les élevant sur des bambous plantés dans le sol. En Europe, les Romains, très friands de l'*Ostrea edulis* (l'huître plate indigène de nos côtes) qu'ils faisaient venir du bassin de Marennes, se lancèrent dans l'élevage dès le 1<sup>er</sup> siècle avant J.-C., en collectant les naissains sur des fagots de bois et en les faisant grossir dans des lagunes.

Au Moyen Age et à la Renaissance, les huîtres ont une réputation paradoxale. Considérées comme un plat de pauvre par les populations côtières qui les consomment au quotidien, elles deviennent peu à peu très prisées des riches urbains, où elles représentent une denrée de luxe. Acheminées par voie terrestre ou fluviale depuis les côtes charentaises, normandes et bretonnes, conservées dans de la glace, les huîtres font les délices des rois et des nobles, et l'on raconte que Louis XIV s'en faisait amener tous les jours de Cancale à dos de cheval, pour en avaler quelques douzaines dès son lever. Leur succès est tel que, dès la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle, l'Etat prend des mesures pour protéger les gisements naturels.

Au XIX<sup>e</sup> siècle, Napoléon III instaure des lois de régulation, interdisant notamment la pêche huître durant les mois de reproduction (les fameux mois sans « r »), tandis qu'un commissaire de la marine invente le système des collecteurs pour capter les larves d'huîtres. Alors que la *Crassostrea angulata*, ou huître creuse portugaise, est introduite sur les côtes françaises, les parcs ostréicoles et techniques d'élevage se développent progressivement.

### Où trouver les huîtres des meilleurs ostréiculteurs ?

#### Tifenn et Jean-Noël Yvon, Huîtres naturelles

Dans l'estuaire de la ria d'Etel, dans le Morbihan, les huîtres plates et creuses de Jean-Noël et Tifenn Yvon bénéficient d'un biotope exceptionnel. Eaux pures et riches, zéro produits chimiques, et des saveurs puissantes et vivifiantes. [Leshuitresnaturelles.wordpress.com/](http://Leshuitresnaturelles.wordpress.com/)

(<https://leshuitresnaturelles.wordpress.com/>)

Pour les trouver : [Poiscaille.fr](https://poiscaille.fr) ([https://poiscaille.fr/](https://poiscaille.fr))

### **Benoît Le Joubioux, L'Hermine 1875**

Ostréiculteur traditionnel à Pénerf, dans le Morbihan, Benoît Le Joubioux perpétue des traditions ostréicoles ancestrales. Issues d'un captage en pleine mer, ses huîtres grandissent à même le sol, ce qui leur confère des saveurs délicates et sauvages. [Huitre-hermine1875.com](http://www.huitre-hermine1875.com/) (<http://www.huitre-hermine1875.com/>)

Pour les trouver : [Poiscaille.fr](https://poiscaille.fr) ([https://poiscaille.fr/](https://poiscaille.fr))

### **Pascal Migliore, Huîtres Migliore**

Installé sur l'étang de Thau, l'une des rares zones méditerranéennes propice à l'ostréiculture, Pascal Migliore cultive sur fils des huîtres (dites de Bouzigues) naturelles pures, fines et racées. [Terroirmonamour.com](https://www.terroirmonamour.com/) (<https://www.terroirmonamour.com/>)

### **Ismaël Adam Drissi-Bakhkhat, Huîtres Saint-Honoré**

Infusées du terroir mi-marin mi-marécageux de l'estuaire de la rivière Blackwater, à Maldon, au Royaume-Uni, les huîtres cultivées par Ismaël Adam Drissi-Bakhkhat ont le goût vif des côtes anglaises battues par les vent. Il propose trois types d'huîtres : plates sauvages, creuses naturelles *Crassostrea angulata* (la souche portugaise presque disparue) et la petite et délicieuse Kumamoto.

Pour les trouver : [Culinaries.fr](https://www.culinaries.fr) (<https://www.culinaries.fr/>)

### **Laurence Mahéo, La Maison Mer**

Ostréicultrice à Baden et styliste à Paris, Laurence Mahéo porte sa double casquette haut la tête. Ses huîtres puissantes et élégantes sont nées en mer et élevées avec savoir-faire dans le golfe du Morbihan.

Pour les trouver : [Huitres-lamaisonmer.com](http://www.huitres-lamaisonmer.com/) (<http://www.huitres-lamaisonmer.com/>)

### **Louis Teyssier, Thalassa Tradition**

Activiste passionné, Louis Teyssier pratique une ostréiculture traditionnelle qui n'accepte aucun compromis. Cultivées à Blainville-sur-Mer, dans la Manche, ses huîtres ultra-iodées peuvent se trouver sur les marchés parisiens et chez les meilleurs poissonniers de France.

Pour les trouver : [Thalassa-tradition.fr](http://thalassa-tradition.fr) (<http://thalassa-tradition.fr/>)

Plus d'informations et d'adresses sur : [Ostreiculteurtraditionnel.fr](http://www.ostreiculteurtraditionnel.fr) (<http://www.ostreiculteurtraditionnel.fr/>)