

## Une marque pour l'huître née en mer

Parrainé par Raymond Kopa, *Ostréiculteur traditionnel* sera le label des huîtres issues de captage naturel.

« Notre démarche ne doit pas être interprétée comme un combat contre l'huître d'écloserie ni une réponse au problème des mortalités, mais simplement comme une volonté de valoriser la creuse issue de naissain naturel. » Au Tour du Parc, en rivièrre de Pénerf (Morbihan), Benoît Le Joubioux, président d'*Ostréiculteur traditionnel*, annonce qu'il vient de déposer une marque du même nom.

Son association, qui réunissait depuis deux ans une poignée de producteurs du Morbihan, s'est donné une vocation nationale lors de sa dernière réunion à laquelle participaient aussi, à Nantes, une soixantaine de chefs d'entreprises de Charente, de Normandie, etc.

« Je suis resté attaché à l'huître née en mer car elle reste en harmonie avec le cycle des saisons » explique le président. L'huître d'écloserie, elle, est produite de manière industrielle et peut être semée toute l'année. » Et la triploïde ? « Pourquoi pas, si on l'utilisait uniquement dans le but pour lequel elle a été créée : la consommer non laiteuse en été. Mais, maintenant, on en vend la majorité à Noël. »

L'association, qui envisage d'ailleurs de se transformer en syndicat professionnel, veut vendre une image de



Ouest-France

*Benoît Le Joubioux est adepte d'une ostréiculture qui vit au rythme des saisons.*

tradition. « Nous ferons appel à un organisme certificateur pour vérifier les pratiques naturelles de nos adhérents. Et nous aurons un site Internet pour communiquer avec la clientèle. »

Un site où l'on verra même apparaître l'ancienne vedette du football Raymond Kopa. « C'est l'un des clients sur le marché d'Angers. Il a accepté de collaborer à notre promotion. »

Raymond COSQUÉRIC.