

COLLOQUE

10 JUIN 2015

AU SÉNAT

.....  
COMPTE-RENDU DES DÉBATS  
.....

REGARDS CROISÉS  
SUR L'OSTRÉICULTURE  
QUELS ENJEUX  
POUR DEMAIN ?

**PAROLES**  
de **PRODUCTEURS**  
de **SCIENTIFIQUES**  
de **CONSOMMATEURS**



DE 14 H À 18 H 30

PALAIS DU LUXEMBOURG

Organisé par  
Joël LABBÉ, sénateur du Morbihan

En collaboration avec  
L'association Ostréiculteur Traditionnel

Parrainé par  
Madame Ségolène Royal  
Ministre de l'Écologie, du Développement durable et de l'Énergie



Inscription obligatoire

Sénat / Salle Monnerville - 26 rue de Vaugirard - 75006 Paris

## INTERVENANTS

## LE COLLOQUE

**Gérald VIAUD**

Président du Comité National  
de la Conchyliculture

**Éric MARISSAL**

Président de Grainocéan International,  
Porte-parole du Syndicat des Écloseries  
et Nurseries de Coquillages

**Angelika HERMANN**

Productrice à La Teste (33),  
Vice-présidente de l'association  
Ostréiculteur Traditionnel

**Tristan RENAULT**

Directeur du Département  
Ressources biologiques et Environnement,  
Ifremer

**Maryline HOUSSIN**

Chercheuse au Laboratoire Frank Duncombe -  
Pôle recherche

**Jean-Patrick LE DUC**

Directeur des relations européennes  
et internationales  
Muséum national d'Histoire naturelle

**Pierre MOLLO**

Enseignant chercheur, Observatoire du plancton

**Florence HUMBERT**

Journaliste au magazine QUE CHOISIR

**Frédéric REZKI**

Directeur de marché marée Carrefour France

**Julian PONDAVEN**

Directeur du Réseau Cohérence

**Lucia PENAZZI**

Membre et administratrice de Slow Food Bretagne

## REGARDS CROISÉS SUR L'OSTRÉICULTURE QUELS ENJEUX POUR DEMAIN ?

Le colloque organisé par Joël Labbé et l'association Ostréiculteur Traditionnel s'est attaché à réunir l'ensemble des acteurs de la filière ostréicole, producteurs, écloseurs, scientifiques, distributeurs, consommateurs, citoyens. Il a été l'occasion d'un dialogue transparent et apaisé sur les enjeux de l'ostréiculture de demain, qu'ils soient économiques, environnementaux, ou sociétaux, permettant d'alimenter la réflexion sur une possible évolution législative et réglementaire.

Les principales problématiques de la filière ont été abordées : la mutation des pratiques culturelles ostréicoles et les différents modes de production des huîtres, la crise des mortalités, l'introduction de l'huître triploïde développée par l'Institut Français de Recherche pour l'Exploitation de la Mer (Ifremer) et ses conséquences sur le marché et sur le milieu, la question de l'étiquetage des huîtres et de la traçabilité.

La première session du colloque, dédiée aux producteurs, a permis de dresser un état des lieux de la filière et d'exposer les différents modes de production des huîtres. La deuxième session regroupait quant à elle des scientifiques qui se sont attachés à expliquer la polyploïdie des huîtres creuses, les liens entre les huîtres et la biodiversité, et à présenter des études menées sur la surmortalité des huîtres adultes. Enfin, la troisième session réunissait des acteurs de la société civile et de la grande distribution, pour parler étiquetage et démarches de valorisation des produits.

## I. PAROLES DE PRODUCTEURS : DIVERSITÉ DES MODES DE PRODUCTION ET MUTATIONS DU MONDE OSTRÉICOLE

**Gérald VIAUD**

Président du Comité National  
de la Conchyliculture

**Gérald Viaud a ouvert la session pour présenter l'état  
des lieux et les enjeux de l'ostréiculture contemporaine.**

Sur l'état des lieux d'abord, quelques chiffres clés relatifs à l'ostréiculture ont été exposés. Le secteur ostréicole évolue au gré des pratiques culturelles, mais aussi du fait des facteurs environnementaux qui rendent les conditions d'élevage non-maîtrisables. Au fond, "les contraintes en mer et sur terre forcent l'ostréiculture à garder cette capacité d'adaptation", a insisté Gérald VIAUD. À cet égard, le niveau d'exigence de l'ostréiculture est nécessairement élevé en matière de gestion de l'eau et d'aménagement des territoires. Ceci implique des réseaux de surveillance et de contrôle. La crise des mortalités qui affecte le secteur ostréicole a ensuite été évoquée, le Président du CNC soulignant que la France a perdu 40 % de son tonnage annuel depuis 2008. Les quantités de naissains captés et produits ont été décuplés en réponse à cette crise.

Les enjeux de l'ostréiculture contemporaine ont été abordés dans un second temps. Dans ce contexte des mortalités, les approches traditionnelles des pratiques ostréicoles ont été rapidement modifiées. De plus, les points de vue des professionnels sur la situation et les besoins de la filière peuvent être très opposés et donner lieu à de véritables tensions au sein du secteur. C'est le cas concernant les deux modes d'approvisionnement des élevages en huîtres creuses. Les huîtres creuses peuvent d'une part être issues du captage en milieu naturel. Elles peuvent, d'autre part, être issues de la reproduction en éclosérie. La reproduction en éclosérie a permis d'introduire dans le milieu les huîtres triploïdes. Leur finalité était de développer les ventes estivales, et elles ont permis, dans un contexte de crise, une certaine stabilité pour les ostréiculteurs. Néanmoins, le président du CNC a reconnu que la production de l'huître triploïde n'a pas été suffisamment suivie et organisée, s'étendant à des écloséries plus nombreuses qu'elles n'étaient au départ. De plus, l'adaptation rapide des pratiques culturelles des ostréiculteurs face aux mortalités des huîtres a conduit à un engorgement de la production de naissains, entraînant de graves conséquences pour l'ensemble de la filière.

La question de l'étiquetage des huîtres est également un des enjeux de l'ostréiculture contemporaine. En 2001 et en 2003, un débat similaire à celui du colloque avait eu lieu. Selon le Président du CNC, l'information des consommateurs est nécessaire,

mais l'étiquetage des huîtres triploïdes, des huîtres d'éclosérie ou de celles issues du captage en milieu naturel n'est pas praticable à court terme. Gérald VIAUD a pointé la nécessité actuelle de mener une réflexion de fond à la fois générale sur toutes les filières conchyloles, et spécifique à l'ostréiculture. Néanmoins, les attentes des consommateurs doivent être mieux cernées, et il convient de mieux transmettre et entretenir les messages les sensibilisant sur les produits et les activités ostréicoles.

**Éric MARISSAL**

Président de Grainocéan international, porte-parole  
du Syndicat des Écloséries et Nurseries de Coquillages

**Éric Marissal a ensuite pris la parole se concentrant sur  
la place de l'huître triploïde au sein de l'ostréiculture.**

Les écloséries d'huîtres représentent la première phase de la production des naissains d'huîtres. Les diverses raisons justifiant l'existence de ces écloséries en France depuis les années 1975 ont été d'abord abordées. Ces dernières ont été créées dans le but de maîtriser la reproduction des mollusques et des huîtres de façon à permettre la domestication des animaux en vue d'un élevage durable. Le porte-parole du SENC est revenu sur les difficultés rencontrées par les ostréiculteurs français concernant l'élevage de plusieurs variétés d'huîtres en France, et notamment concernant l'élevage de l'huître *Crassostrea gigas* (apparition de l'herpès virus et de la bactérie *vibrio aestuarianus*). Selon lui, les écloséries permettent d'assurer un élevage et donc une domestication des mollusques afin d'éviter que ne soient décimées les populations d'animaux.

L'historique de la triploïdisation des huîtres a ensuite été retracé. Dès les années 2001, des questions d'éthique sur l'utilisation des huîtres triploïdes se sont posées et ont été prises en compte par le ministère en charge du dossier à l'époque. Des études ont notamment été menées afin de déterminer le risque de l'introduction de l'huître triploïde dans le milieu naturel. Ces études, a souligné Éric MARISSAL, ont conclu à un risque mineur pour le milieu naturel : aucune influence de l'huître triploïde dans la reproduction naturelle des huîtres n'a ainsi pu être démontrée.

Éric MARISSAL a finalement abordé la question de l'étiquetage des huîtres triploïdes. La position du SENC demeure floue : il ne semble pas opposé à sa mise en œuvre, mais pour lui cette mise en œuvre apparaît très difficile. Aujourd'hui sans étiquetage différencié des huîtres, tant au niveau national qu'interna-

tional, les huîtres triploïdes sont celles qui sont plébiscitées par le consommateur, a constaté le Président du SENC, évoquant la production des huîtres haut de gamme par de grandes maisons de production françaises, et l'exportation de ces huîtres comme des produits de luxe français sur les marchés chinois et russe notamment. Selon lui, si un étiquetage des huîtres triploïdes était décidé, il conviendrait de prendre en compte cette tendance.

### Angelika HERMANN

Productrice à La Teste (33),

Vice-présidente de l'association Ostréiculteur Traditionnel

#### Angelika Hermann s'est exprimée sur l'avenir de l'huître née en mer.

Les bassins de Marennes-Oléron et d'Arcachon sont les deux centres naisseurs d'huîtres naturelles en France. De par leur statut particulier, ces bassins naisseurs ont un patrimoine génétique et un environnement qu'il est essentiel de sauvegarder. Il convient en effet de protéger les souches naturelles d'huîtres de toutes agressions extérieures. L'huître d'écloserie, qu'elle soit diploïde ou triploïde, représente une menace pour cet environnement et pour la filière ostréicole dans son ensemble. Élevées dans des bacs à terre alimentés en eau de mer, présélectionnées pour une croissance rapide et nourries artificiellement avec des micro-algues et des minéraux, les larves d'huîtres d'écloserie ne connaissent pas les conditions extérieures ni la sélection naturelle que connaissent les larves issues du captage naturel. Malgré cela, aucun suivi technique pour l'introduction des huîtres triploïdes dans le milieu n'a été effectué, aucun encadrement ni suivi sanitaire n'est appliqué pour leur mise à l'eau.

Pourtant, l'huître est la sentinelle de l'environnement littoral. « Elle doit être replacée dans une perspective environnementale comme une partie intégrante de la biodiversité des écosystèmes littoraux » a déclaré Angelika HERMANN. Témoignant de leur volonté de vouloir protéger le centre naisseur d'Arcachon, les ostréiculteurs du bassin d'Arcachon ont voté favorablement pour la mise en place d'un moratoire national sur l'utilisation de l'huître triploïde et d'un étiquetage.

Il est nécessaire d'agir pour Angelika HERMANN. À ce titre, plusieurs pistes ont été mentionnées pour garantir un futur à l'huître née en mer : d'abord produire moins pour garantir les prix en respectant les schémas de structure, en réduisant les densités pour diminuer le nombre d'huîtres à l'hectare, en réglementant la pose des collecteurs, en imposant des quotas d'huîtres triploïdes; puis, protéger les bassins naisseurs en imposant un moratoire sur l'utilisation des huîtres triploïdes ; informer et rassurer les clients en étiquetant "huître née en mer" ou "huître d'écloserie"; renforcer le cadre réglementaire en exigeant plus de

transparence, de clarification et de réduction des risques.

## DÉBAT

### Cette première session s'est clôturée par un débat avec la salle.

Les questions et remarques de l'audience ont surtout porté sur l'étiquetage différencié des huîtres et la traçabilité que cela implique.

L'association Ostréiculteur Traditionnel réclame un étiquetage obligatoire "huître née en mer" et "huître née en écloserie", arguant qu'il s'agit d'une obligation de transparence dès lors que le consommateur exige de plus en plus d'être informé sur les denrées alimentaires qu'il consomme. En ce sens, une personne négociatrice d'huîtres a indiqué qu'une vraie demande sur l'étiquetage du naissain naturel est exprimée par la clientèle qu'elle démarche.

Éric MARISSAL ne s'est quant à lui pas exprimé favorablement ou défavorablement à un tel étiquetage, précisant que le SENC devait réfléchir plus longuement à cette question. Il s'est interrogé sur l'opportunité d'un tel étiquetage, sur la différence entre une larve née dans le milieu naturel et une larve née en écloserie, sur la méthode permettant d'identifier le fait que l'une est née en mer et l'autre en écloserie. Il s'est en outre interrogé sur la mise en place d'une traçabilité et a affirmé que cet étiquetage devait être contrôlable à 100 %. Pour lui, le problème se pose en termes de faisabilité technique. En effet, les techniques d'élevage ostréicole ne sont pas aussi abouties en termes de cloisonnement des élevages. Selon lui, l'étiquetage voulu n'a aucun sens sur le plan de l'intérêt du consommateur, sauf à disqualifier les seules huîtres qui sont clairement repérables, c'est-à-dire les huîtres triploïdes.

Une question a notamment été posée concernant la position ambiguë des producteurs d'huîtres triploïdes qui, dans les années 2000 s'étaient prononcés favorablement à un étiquetage de leurs huîtres, et qui aujourd'hui semblent défavorables à la mise en œuvre de celui-ci. Éric MARISSAL a alors expliqué qu'en 2001, le SENC s'est vu refuser par le ministère en charge du dossier à l'époque, la mise en place d'un étiquetage obligatoire des huîtres triploïdes parce qu'il était impossible concrètement de mettre en place les contrôles pour valider la nature des produits. Aujourd'hui, le même problème se présente de nouveau, et cela justifie la position du SENC quant à l'étiquetage. En revanche, le Syndicat a précisé que la démarche de l'association Ostréiculteur Traditionnel est comprise et respectée, et qu'il ne s'agit pas pour le SENC de nuire à l'action de l'association.

Il a été précisé au cours du débat qu'il faut certes informer sereinement les consommateurs mais sans susciter des craintes, des oppositions, ou encore des angoisses chez le consommateur.

Le point de vue de Gérald VIAUD rejoint celui d'Éric MARISSAL quant à la traçabilité des huîtres. Il est nécessaire pour le Président du CNC d'identifier l'organe en charge du contrôle et les méthodes de contrôle. Il est aussi essentiel d'avoir les moyens pour appliquer les contrôles. Selon lui, il est impossible de faire la différence sur la coquille entre une huître née en mer, née en éclosérie diploïde et née en éclosérie triploïde. Quand l'ensemble des huîtres se retrouvent dans les parcs en mer ou dans les claires d'affinage, la traçabilité devient compliquée puisque l'on est dans une démarche de traçabilité poussée jusqu'à l'absurde, a souligné Gérald VIAUD.

Toujours sur la question de la traçabilité, une ostréicultrice traditionnelle a indiqué que la traçabilité est effectuée dès le départ par chaque ostréiculteur, et qu'elle est tenue tout au long de la vie de l'huître jusqu'à sa commercialisation. La traçabilité existe en milieu comptable par la facturation, a ajouté un ostréiculteur traditionnel. Le Président du Comité régional de la conchyliculture (CRC) Arcachon Aquitaine a émis des réserves sur la valeur ajoutée de la traçabilité pour le consommateur. Il a aussi émis des réserves sur la mise en œuvre de cette traçabilité dans la mesure où cela implique pour les ostréiculteurs de retracer l'ensemble du cycle d'élevage de l'huître sur trois ou quatre ans. Pour lui, les producteurs sont incapables de dire combien de fois ils bougent les lots, d'une part parce qu'il n'y a pas de règles définies, et d'autre part parce que les lots sont déplacés notamment en fonction des tempêtes et de la pousse, qui sont des facteurs non-maîtrisables.

Le débat a également traité de la question d'un étiquetage spécifique des huîtres triploïdes par rapport aux nombreux fruits et légumes triploïdes existants et commercialisés pour lesquels aucun étiquetage spécifique n'a été envisagé. Angelika HERMANN a souligné qu'il est primordial de ne pas confondre le milieu animal et le milieu végétal, qui sont deux milieux bien distincts. Dans le milieu animal la triploïdie est un accident génétique. Joël LABBÉ a ajouté que les huîtres sont élevées dans un milieu ouvert par essence, alors que dans le domaine végétal la dissémination sur terre peut, elle, être contrôlable de manière un peu plus sûre.

## II. PAROLES DE SCIENTIFIQUES : BIOTECHNOLOGIES ET BIODIVERSITÉ

### Tristan RENAULT

Directeur du Département Ressources biologiques et Environnement à l'Ifremer

.....

Tristan Renault a ouvert la session pour présenter la polyplôidie chez les huîtres creuses.

Une huître diploïde comporte des chromosomes présents sous forme de paires, une huître triploïde comporte des chromosomes présents sous forme de triplets, et une huître tétraploïde comporte des chromosomes présents sous forme de tétrades. Les organismes polyploïdes (tri ou tétra) possèdent ainsi exactement les mêmes gènes que les organismes diploïdes, mais ont une ou plusieurs copies supplémentaires de chaque gène. Il n'y a donc pas de modification du génome et donc du patrimoine génétique de l'animal.

L'Ifremer produit depuis 1998, à la demande de la puissance publique, des huîtres creuses tétraploïdes dans ses installations. Deux approches sont envisageables pour obtenir des huîtres creuses triploïdes. La première approche consiste à empêcher l'expulsion normale de la moitié du matériel génétique de l'ovocyte lors de la fécondation, en présence d'une substance chimique. La seconde approche repose sur le croisement des huîtres femelles diploïdes et des huîtres mâles tétraploïdes fertiles, sans traitement particulier. Chaque année, l'Ifremer fournit sous contrat entre 100 et 200 géniteurs mâles tétraploïdes à certaines écloséries commerciales. Il est d'ailleurs prévu que l'Ifremer participe activement, auprès de la Direction des pêches maritimes et de l'aquaculture (DPMA), au transfert dès 2017 des techniques de production des huîtres creuses tétraploïdes vers d'autres acteurs professionnels.

La production d'huîtres triploïdes peut comporter plusieurs risques, ceux-ci ont été rapidement analysés. Concernant les risques pour l'environnement, en réponse aux préconisations des expertises demandées par la DPMA et celles du Comité d'éthique et de précaution de l'Ifremer (COMEPR), l'Ifremer a mis en place à partir de 2001, un réseau d'observation concernant l'effet éventuel d'un flux de polyploïdes dans les zones conchylicoles, nommé "Biovigilance". De plus, une expertise a été commanditée par l'État suite au phénomène de mortalités massives d'huîtres creuses juvéniles observées en 2008 sur l'ensemble du territoire français. Cette expertise a donné lieu à un rapport produit en 2009 par Bernard Chevassus-au-Louis, Gilles Bœuf, François Bonhomme et Michel Mathieu, qui conclut que "*l'hypothèse d'une prolifération spontanée d'huîtres creuses triploïdes ou tétraploïdes dans les bassins conchylicoles ne peut pas être défendue*". À ce jour, des émissions de gamètes par des huîtres creuses triploïdes dans l'environnement n'ont pas été documentées. Cette question reste donc en suspens, a souligné Tristan RENAULT.

Concernant les risques pour le consommateur, l'avis de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments (AFSSA) de 2001 a conclu à l'absence de risques sanitaires. Enfin, concernant les risques pour le secteur professionnel, le rapport de 2009 conclut qu' "*aucun élément scientifique permet d'affirmer que le caractère triploïde d'une huître induit de plus fortes mortalités et demeure à l'origine du phénomène de mortalité massive du naissain d'huître creuse rapporté depuis 2008*".

**Maryline HOUSSIN**

Chercheuse au Laboratoire Frank Duncombe - Pôle recherche

LABÉO travaille sur la question des surmortalités des huîtres depuis 2008, suite à une demande du CRC Normandie / Mer du Nord. Le développement de l'analyse de LABÉO a été rapidement axé sur la recherche du virus herpétique de l'huître *OsHV-1*. En 2011, les chercheurs dans leurs échantillons ont observé des mortalités chez des huîtres adultes sans présence de l'herpès virus, mais ont détecté la présence de la bactérie *Vibrio aestuarianus*.

Les recherches ont permis d'obtenir les résultats suivants. Avant 2011, la bactérie était retrouvée de manière saisonnière, c'est-à-dire du mois de mai jusqu'à novembre, et en petite quantité. À partir de 2011, la présence de la bactérie a augmenté puisque dès avril jusqu'en décembre, la présence de la bactérie était observée. Depuis 2012, aucune saisonnalité de la bactérie n'est observée, elle est systématiquement retrouvée dans les échantillons.

LABÉO a ensuite voulu comprendre quels étaient les individus touchés par la bactérie. Pour ce faire, deux périodes ont été analysées : avant 2011 (de juillet 2008 à décembre 2010) et après 2011 (de janvier 2011 à décembre 2014). Les résultats obtenus ont permis de conclure que la bactérie n'est pas plus souvent détectée avant qu'après 2011 (avant 2011, 7,54 % des échantillons analysés contenaient cette bactérie ; après 2011, le pourcentage s'élevait à 6,89 %). La bactérie est plus souvent détectée dans les huîtres en période de mortalité à partir de 2011 (64% en 2011 contre 20 % avant 2011). La bactérie est plus souvent rencontrée dans les huîtres adultes à partir de 2011 (6 % avant 2011, et 44 % après 2011). Le taux de mortalité est plus important après 2011 dans les animaux d'écloserie que dans les animaux de captage (65 % contre 28 %). Dans les 65 % des huîtres d'écloserie subissant des mortalités, 83 % sont des huîtres triploïdes. LABÉO a alors formulé deux hypothèses face à ce phénomène : soit la bactérie est devenue plus virulente (cette hypothèse a été écartée en 2014 par l'Ifremer), soit les huîtres sont devenues plus sensibles.

Afin d'identifier si les huîtres sont devenues plus sensibles, un projet dénommé DYMORPLO (DYnamique de MORtalité, PLOïdie) a été mis en place par le Centre de Référence sur l'Huître (CRH). L'objectif de ce projet est d'étudier la dynamique et l'ampleur des mortalités chez les huîtres au cours d'un cycle d'élevage selon leur mode de provenance (écloserie et captage naturel). Deux questions sont abordées dans ce projet : l'effet de l'origine de l'huître et de la ploïdie sur la résistance des lots au cours du cycle d'élevage, et l'influence de la gamétogenèse sur la survie des animaux. À noter que le suivi de la gamétogenèse sur des lots d'huîtres triploïdes a été effectué par LABÉO aux mois de juillet

et d'août 2014. Dans tous les lots analysés, il y avait la présence de gamètes et d'une fécondation. Le taux de viabilité de la fécondation observée était aléatoire. LABÉO compte poursuivre cette étude afin d'examiner si ces animaux sont viables.

**Jean-Patrick LE DUC**

Directeur des relations européennes et internationales - Muséum national d'Histoire naturelle

**Jean-Patrick Le Duc a consacré ses développements à l'huître et la diversité biologique.**

L'huître est un animal dont la survie et le développement sont liés aux facteurs abiotiques et biotiques. L'huître interagit avec son environnement et est soumise aux règles de la dynamique des populations. L'huître participe à la chaîne alimentaire, elle se situe au niveau des herbivores, c'est-à-dire au début de la chaîne alimentaire. Elle va ainsi conditionner toute la suite de la chaîne alimentaire, mais elle va être également conditionnée par ce qui la précède. Elle est donc un maillon d'une chaîne et il est nécessaire d'étudier l'ensemble des maillons de la chaîne alimentaire pour pouvoir étudier l'huître en matière d'écologie. Les animaux vont être sensibles à un certain nombre de facteurs de l'environnement que ce soit des facteurs nutritifs ou physiques. Vouloir ramener l'étude d'un animal simplement à la prise en compte d'un ou deux facteurs ne donne en général pas de très bons résultats sur la connaissance d'une espèce ou sur l'impact de cette espèce sur le milieu, a souligné Jean-Patrick LE DUC.

La création des huîtres triploïdes a été principalement conduite par des motivations économiques et financières (croissance plus rapide de l'animal, commercialisation toute l'année du produit). À cet égard, Jean-Patrick LE DUC s'est étonné que la prise en compte des lois fondamentales de la biologie et du fonctionnement des écosystèmes ait été délaissée au profit de motivations économiques. Il a notamment abordé les questions qui demeurent actuellement en suspens. Ces questions portent notamment sur la sensibilité des huîtres à la pollution, aux virus et maladies, au changement climatique, sur les conséquences de la modification du cycle de vie de l'animal qui n'a pas de période de reproduction. Il est fondamental d'évaluer les risques potentiels et les conséquences de la dissémination des huîtres triploïdes dans le milieu naturel en particulier vis-à-vis des huîtres sauvages, des écosystèmes et de la biodiversité en général, a estimé Jean-Patrick LE DUC.

Les conséquences négatives éventuelles de la dissémination d'OVM dans le milieu naturel ont été exposées, les huîtres triploïdes n'étant pas des OGM mais des OVM, Organismes Vivants Modifiés. Jean-Patrick LE DUC a ainsi pointé les possibles conséquences sur la diversité génétique et la survie des populations

d'huîtres sauvages, en rappelant que la stérilité totale des animaux n'existe pas. D'autres conséquences ont été mentionnées, parmi lesquelles des conséquences sur le fonctionnement des écosystèmes, la chaîne alimentaire, la dynamique des populations en raison de la croissance rapide et de l'absence de période de reproduction des huîtres triploïdes, qui vont donc consommer plus d'aliments dans la chaîne alimentaire. La quasi-absence de réflexion éthique et l'ignorance totale de la réglementation internationale, en particulier le protocole de Carthagène sur la prévention des risques biotechnologiques qui régit les OVM, ont aussi été abordées. Plusieurs éléments en faveur d'une réduction des risques ont été cités, notamment le contrôle des installations de production de tétraploïdes et de triploïdes, le contrôle du transport des géniteurs, l'information sur l'origine des naissains et leur traçabilité.

### Pierre MOLLO

Enseignant chercheur, Observatoire du plancton

#### Pierre Mollo a poursuivi cette deuxième session en présentant les interactions entre le plancton et les huîtres.

Le plancton est le compagnon de route de l'huître depuis sa naissance jusqu'au moment où le consommateur va la déguster. Le plancton est donc essentiel à la vie de l'huître. Il se constitue de phytoplancton et de zooplancton. La première fonction du phytoplancton est de produire plus de 50% d'oxygène dans l'eau. Le phytoplancton apporte une grande qualité nutritive. Tous ces éléments sont nécessaires aux végétaux et au bon état écologique du milieu marin. Pierre MOLLO a ainsi insisté sur la nécessité d'avoir un milieu sain avec une grande diversité du phytoplancton pour permettre aux animaux qui les filtrent et qui les mangent, à l'image des huîtres, d'être sains.

Il a par la suite analysé les virus et bactéries présents dans le milieu marin. Ces derniers ne deviennent actifs uniquement quand les conditions sont favorables à leur développement. La nature fabrique des phytoplanctons qui ont la spécificité de produire des bactéricides ou des antibiotiques naturels que l'on trouve essentiellement chez les diatomées. Ce qui importe c'est donc de maintenir la qualité du phytoplancton pour la nutrition des huîtres et pour empêcher les pathogènes de se développer et de devenir actifs. L'Observatoire du Plancton a pour objectif de suivre la qualité des eaux, et de comprendre le fonctionnement et les dysfonctionnements du phytoplancton et de ceux qui peuvent apparaître au sein du milieu marin. L'Observatoire a découvert quelques éléments de dysfonctionnement de ces phytoplanctons, parmi lesquels des lâchers de barrages qui entraînent une perturbation des écosystèmes, des blooms phytoplanctoniques, pouvant conduire à une fragilité des organismes vivants dans le milieu marin, dont les huîtres ; les engrais utilisés par les agricul-

teurs, qui apportent des nitrates et des phosphates et favorisent le développement d'algues macrophytes au détriment du développement du phytoplancton.

Pierre MOLLO a finalement conclu sa présentation en assurant que la reproduction naturelle et le captage naturel des huîtres sont un indicateur efficace de la bonne santé du milieu et des huîtres.

## DÉBAT

### La deuxième session s'est clôturée par un débat avec la salle.

Philippe VANNIER, Docteur Vétérinaire et Directeur de Recherches honoraire, missionné par le Directeur Général de l'Alimentation sur l'amélioration de la situation zoosanitaire en conchyliculture, a d'abord pris la parole. Il a souhaité émettre quelques remarques au sujet de cette mission rendue en septembre 2014. Il a d'une part fait valoir qu'un grand nombre des recommandations contenues dans le rapport avaient déjà été formulées dans de précédents rapports et missions antérieurs, et notamment lors des Assises de la Conchyliculture de 2010, mais qu'elles sont pour la plupart restées lettre morte. D'autre part, il a voulu insister sur deux niveaux d'intervention qu'il convient de mettre en place pour faire face aux crises zoosanitaires touchant les huîtres à répétition.

Le premier niveau concerne la mise en place d'actions immédiates de prévention et de gestion des crises zoosanitaires. Le milieu dans lequel évoluent les huîtres est ouvert, par conséquent beaucoup plus fragile que les autres milieux d'élevage. Selon Philippe VANNIER, rien ne peut être géré ni prévenu sur le plan zoosanitaire sans l'identification et la qualification des intrants, c'est-à-dire les reproducteurs, les naissains, les juvéniles, qu'ils soient d'écloserie ou issus du captage. Il est également nécessaire de mettre en place rapidement des contrôles sur chaque lot, et de standardiser les protocoles de qualification des naissains. Il convient en outre de mettre en œuvre un guide de bonnes pratiques culturelles (recommandation 13 des Assises de la conchyliculture, qui avait fait l'objet d'un consensus à l'époque) avec une traçabilité des lots incluant les pratiques au regard des transferts, des densités et des mélanges de populations d'âges différents, qui sont toujours un facteur de risques majeurs en matière infectieuse. Il est nécessaire aussi de revoir les modalités d'épidémiosurveillance, ce qui implique la mise en place d'une épidémiosurveillance passive syndromique non explicative complétant la qualification sanitaire sur les agents infectieux. Concernant ce premier niveau d'action, Philippe VANNIER a fait valoir qu'il est essentiel et urgent de mettre en place une enquête multifactorielle, agrégative, intégrative de tous les facteurs de risques des mortalités culturels, génétiques, environnementaux (incluant les pesticides), et infectieux.

Le deuxième niveau d'action à appliquer pour faire face aux crises zoosanitaires touchant les huîtres à répétition consiste à améliorer la cohérence de l'État et la fluidité des décisions en conchyliculture. Pour cela, Philippe VANNIER préconise de mettre en place une coordination nationale au moyen notamment d'un institut technique relevant de l'Association de Coordination Technique Agricole (ACTA). Selon Philippe VANNIER, si une incitation financière de l'État est décidée, elle devra favoriser les pratiques vertueuses. Enfin, il convient de mettre en place un fond d'indemnisation sanitaire et zoosanitaire (recommandation 15 des Assises de la conchyliculture).

En outre, une expertise neutre a été réclamée au cours du débat. Joël LABBÉ a, à cet égard, annoncé la saisine prochaine de l'Office parlementaire d'évaluation des choix scientifiques et technologiques (OPECST). Il a également évoqué la possible saisine du Conseil économique, social et environnemental (CESE).

La nécessité d'une étude de la qualité des eaux continentales et leur impact sur le milieu marin ainsi que sur les activités de production coquillières a également été soulevée.

### III. PAROLES DE CONSOMMATEURS : UN BESOIN DE TRANSPARENCE

**Florence HUMBERT**

Journaliste au magazine **QUE CHOISIR**

**Florence Humbert a ouvert la dernière session pour présenter les bénéfices et les limites de l'information des consommateurs.**

Les différents scandales alimentaires à répétition ont conduit le consommateur à être de plus en plus exigeant sur les denrées alimentaires qu'il mange. Ses exigences recouvrent notamment la sécurité sanitaire des produits, leur traçabilité, leur qualité organoleptique, la transparence, le désir de consommer local. Or, il demeure à l'heure actuelle un manque total de transparence sur l'huître. Ce manque de transparence est relatif à l'origine des produits, aux nouvelles techniques de production et d'élevage et à l'existence des huîtres triploïdes, à la production de naissains en éclosérie, à la quasi-absence de signes de qualité et/ou d'origine, donnant ainsi la possibilité à des marques privées de se développer.

L'étiquetage obligatoire des huîtres triploïdes a été envisagé par Florence HUMBERT. Elle a, à ce sujet, expliqué que cette information était légitime pour le consommateur pour lequel l'huître est un produit 100% naturel. En outre, cet étiquetage permettrait d'éviter la concurrence déloyale des pro-

ducteurs d'huîtres triploïdes envers les producteurs d'huîtres diploïdes. Cet étiquetage a cependant des inconvénients, a relevé Florence HUMBERT. En effet, il pourrait conduire à une incompréhension du consommateur et à des risques de stigmatisation de ces produits. Florence HUMBERT a également abordé la question de l'étiquetage obligatoire différenciant les huîtres nées en mer de celles nées en éclosérie, étiquetage qui semble plus consensuel. Cet étiquetage présente les mêmes inconvénients que celui des huîtres triploïdes. Il élude en outre la question de la distinction entre les huîtres triploïdes et diploïdes.

Florence HUMBERT a finalement évoqué quelques pistes pour assurer plus de transparence dans l'étiquetage des huîtres. Il est important de moduler les informations en fonction des attentes des consommateurs, de leurs centres d'intérêt et de leur niveau de connaissance. Les labels privés comme celui de l'association Ostréiculteur Traditionnel avec un cahier des charges facilement accessible au public, ou encore la certification bio sont autant d'éléments allant dans le sens d'une véritable transparence.

**Frédéric REZKI**

Directeur de marché marée Carrefour France

**Frédéric Rezki a ensuite pris la parole pour présenter les Filières Qualité Carrefour et les partenariats avec les filières ostréicoles françaises.**

Les Filières Qualité Carrefour s'entendent comme des contrats conclus entre Carrefour et des fournisseurs, en l'espèce des ostréiculteurs, fiers de leur terroir et de leurs produits et ne produisant que des huîtres diploïdes issues du captage naturel ou d'éclosérie. Le partenariat impose un cahier des charges partagé avec les fournisseurs, intégrant un mode de production respectueux de l'environnement. Ce cahier des charges s'inscrit dans le temps, et peut ainsi évoluer en fonction des découvertes scientifiques. Il est vérifié par un organisme tiers.

La démarche de Carrefour est intégrée dans une démarche vis-à-vis du client. De cette façon, les produits sont siglés, obligeant Carrefour à communiquer sur le produit, sur les emballages, avec la mention du bassin, la spécificité du produit (le goût, l'authenticité, la manière d'élever le produit, etc.). Pourtant, l'information relative à la nature des huîtres, autrement dit le fait qu'elles soient nécessairement diploïdes pour être vendues sous le vocable Filières Qualité, n'est pas mentionnée sur l'étiquetage. Il s'agit pour Carrefour de rassurer ses clients, de ne pas avoir de message anxiogène sur le produit qui conduirait à nuire à la profession et à leurs volumes.



**Julian PONDAVEN**

Directeur du Réseau Cohérence

**Lucia PENAZZI**

Membre et administratrice de Slow Food Bretagne

**Julian Pondaven et Lucia Penazzi ont poursuivi cette dernière session en présentant l'huître bretonne née en mer sentinelle du goût Slow Food et la démarche du Réseau Cohérence.**

La Sentinelle des huîtres naturelles nées mer a vu le jour grâce à la volonté d'un cercle d'acteurs restreints parmi lesquels le Réseau Cohérence, des ostréiculteurs traditionnels, dont le souhait est d'agir pour la sauvegarde de la biodiversité naturelle et du métier d'ostréiculteur. Ce projet vise à valoriser les huîtres naturelles, et à informer et mobiliser les consommateurs. Slow Food est en faveur d'un étiquetage puisqu'il est nécessaire que le consommateur soit libre de son choix et dans son choix. En effet, l'étiquetage doit permettre de stimuler le consommateur dans ses choix pour qu'il devienne co-acteur et co-responsable, selon Lucia PENAZZI. Il ne s'agit pas de véhiculer de message anxiogène, mais plutôt d'avoir une étiquette expliquant ce qu'est le produit, son origine, sa méthode de production et d'élevage.

Cohérence est un réseau associatif, collectif d'une centaine d'associations et d'adhérents individuels qui s'engagent dans une transition citoyenne vers un développement durable. Il se concentre sur deux grands thèmes d'intervention, à savoir la démocratie participative et le développement durable, ainsi que l'eau, l'agriculture et l'alimentation. Cohérence a travaillé avec l'association Ostréiculteur Traditionnel pour la mise en place d'un cahier des charges basé sur des coquillages 100% nés et élevés en mer, un nombre maximum d'huîtres par poche, la mise en place d'une traçabilité, et un tri des déchets. Selon Julian PONDAVEN, l'ostréiculture est une chose trop sérieuse pour la laisser aux seuls ostréiculteurs, il est nécessaire que la société civile s'engage, ainsi que les élus, les distributeurs, le monde économique. Il a en outre invité la profession ostréicole à mettre en place l'étiquetage, pour ne pas qu'elle se voit imposer à l'aube d'une crise, à l'image de la crise de la vache folle ou des différents scandales alimentaires de ces dernières années.

**DÉBAT**

**Cette troisième et dernière session s'est clôturée par un débat avec la salle. Les remarques de l'audience ont, à l'image du débat de la première session, porté sur l'étiquetage différencié des huîtres et la traçabilité que cela implique.**

Il a été évoqué le fait que le consommateur est plus intéressé de savoir d'où proviennent les huîtres, de quel bassin, voire quelle marque, plutôt que de savoir s'il s'agit d'huîtres triploïdes ou diploïdes. La valorisation de l'huître naturelle a aussi été mentionnée. La faiblesse de l'information du consommateur et de la transparence a été abordée, et il est ressorti qu'une meilleure communication, notamment avec les médias, est nécessaire. Enfin, des remarques ont porté sur le contrôle et la traçabilité des huîtres diploïdes et triploïdes. Jean-Patrick LE DUC a souligné que les moyens scientifiques permettent de déterminer le caractère diploïde ou triploïde d'une huître. Il a en revanche émis des réserves sur la distinction "élevée en mer" et "élevée en éclosérie" qui apparaît plus difficile à mettre en œuvre, sans pour autant être impossible. Il a fait le parallèle avec l'étiquetage des différentes catégories d'œufs, qui s'est avéré sans répercussions pour les éleveurs.

**CONCLUSION**

Joël LABBÉ a finalement conclu le colloque en affirmant la nécessité de poursuivre les investigations scientifiques menées à l'image de celle de Maryline HOUSSIN. Concernant les questions d'ordre scientifique en suspens, le sénateur a annoncé la saisine prochaine de l'OPECST. Il a également déclaré vouloir que soit saisi le CESE d'un point de vue plus large et plus sociétal. Puis, il a affirmé la nécessité de la création d'un centre technique de l'huître.

Sur la question de la traçabilité des lots, il a soutenu qu'elle est un impératif absolu pour assurer un suivi sanitaire des huîtres. Cette traçabilité rejoint les attentes des consommateurs.

De plus, l'étiquetage à minima différenciant les huîtres nées en mer de celles nées en éclosérie a été annoncé comme un besoin pour l'évolution de la filière ostréicole. Joël LABBÉ a abordé plusieurs pistes relatives à cet étiquetage. Il a d'abord mentionné la possibilité de mise en valeur de l'huître naturelle avec la création d'une spécialité traditionnelle garantie, s'interrogeant toutefois sur le financement de l'instruction du dossier, sa longueur, et la communication à mettre en place pour informer le consommateur. Le sénateur a aussi mentionné la possibilité de déposer des amendements dans le cadre du projet de loi pour la reconquête de la biodiversité, notamment en termes d'impacts sur le milieu et de diversité génétique. Il a ensuite évoqué la possibilité de faire une proposition de résolution au Sénat visant à inviter le Gouvernement français à agir auprès de l'Union européenne pour élaborer un étiquetage complémentaire des huîtres. Au niveau français, il envisage une proposition de loi pour définir ce qu'est un OVM et conduire ainsi à un étiquetage.



**COLLOQUE**

**10 JUIN 2015**

**AU SÉNAT**

**REGARDS CROISÉS  
SUR L'OSTRÉICULTURE  
QUELS ENJEUX  
POUR DEMAIN ?**

**PAROLES**  
de **PRODUCTEURS**  
de **SCIENTIFIQUES**  
de **CONSOMMATEURS**

**DE 14 H À 18 H 30**

**Sénat / Salle Monnerville - 26 rue de Vaugirard - 75006 Paris**