

REGARDS CROISÉS
SUR L'OSTRÉICULTURE
QUELS ENJEUX
POUR DEMAIN ?

PAROLES

de **PRODUCTEURS**
de **SCIENTIFIQUES**
de **CONSOmmATEURS**

PALAIS DU LUXEMBOURG

**Joël Labbé**

Sénateur du Morbihan

Activité ancestrale, la culture de l'huître représente une économie bien implantée sur nos littoraux. La France est l'un des principaux producteurs ostréicoles mondiaux et le premier producteur européen.

La filière est aujourd'hui fragilisée par une crise majeure qui perdure depuis plusieurs années et menace la survie de nombreuses entreprises artisanales. Depuis 2008, les surmortalités du nais-sain et des huîtres juvéniles qui affectent les stocks d'huîtres creuses de l'ensemble des bassins de production en France, ont provoqué une baisse drastique du tonnage français. Les huîtres adultes sont touchées à leur tour, depuis 2011, par une bactérie, avec des mortalités qui impactent les stocks marchands.

Parallèlement, l'introduction de l'huître triploïde développée par Ifremer, consommable toute l'année, et la multiplication du nais-sain d'écloserie, qui concurrence le traditionnel captage en mer, ont bouleversé les usages et pratiques.

La profession, fortement impactée par la crise, peine à mettre en place un mode de gestion durable de la filière, et se divise sur des visions parfois antagonistes des modes de production, entre élevage traditionnel et ostréiculture moderne.

En tant que sénateur d'un département littoral, j'ai rapidement été interpellé par des professionnels locaux sur ce sujet très sensible, tant du point de vue socio-économique que du point de vue environnemental.

Après avoir déposé des amendements sur l'étiquetage des huîtres dans le cadre du projet de loi consommation, questionné le gouvernement sur les risques inhérents à l'exploitation de l'huître triploïde lors d'un débat au Sénat en mai 2015, auditionné l'ensemble des acteurs de la filière, il m'a semblé nécessaire de réunir producteurs, scientifiques, distributeurs et consommateurs, pour échanger sur les enjeux de l'ostréiculture de demain.

Telle était l'ambition du colloque du 10 juin, dont je vous livre ici les principales conclusions, conclusions qui me permettront d'alimenter la réflexion sur une possible évolution législative et réglementaire, notamment concernant l'étiquetage.

INTERVENANTS

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 / **Ange-rika 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.

DEUX MODÈLES, DEUX VISIONS DE L'OSTRÉICULTURE

Comme l'a souligné **Gérald VIAUD**, Président du Comité national de la conchyliculture (CNC), les points de vue des professionnels sur la situation de ces dernières années et les besoins de la filière ostréicole divergent et donnent lieu à de véritables tensions au sein du secteur. Les principaux points de discordance concernent les deux modes d'approvisionnement en naissain (écloseries/captage en mer), et la question de l'étiquetage de la nature des lots. Ce sont bien deux modèles de production qui coexistent aujourd'hui, selon une logique productiviste ou « traditionnelle », bien que 60% de la profession, selon le CNC, profitent des deux modes d'approvisionnement.

POUR UNE DOMESTICATION DE L'ESPÈCE

Les écloseries ont été créées afin de maîtriser la reproduction des mollusques et des huîtres, de façon à permettre la domestication des animaux en vue d'un élevage durable, a rappelé **Éric MARISSAL**, Président de Grainocéan international, et porte-parole du Syndicat des Écloseries et Nurseries de Coquillages (SENC). Ce mode de production, en milieu fermé et dirigé, peut permettre de faire face aux aléas du milieu naturel (tempêtes, épizooties...).

L'HUÎTRE TRIPLOÏDE, UNE VARIÉTÉ AMÉLIORÉE

L'écloserieur a le choix de produire des huîtres diploïdes et/ou triploïdes, variété issue d'un programme de recherche génétique de l'Ifremer, améliorée sur le plan organoleptique, diététique et sanitaire. La sélection des huîtres est considérée comme une piste privilégiée pour sortir des crises des mortalités. L'Ifremer, qui maîtrisait jusqu'alors la produc-

REPRODUCTION EN ÉCLOSERIE ET SÉLECTION GÉNÉTIQUE

tion de géniteurs mâles tétraploïdes qu'elle fournissait sous contrat aux écloseries pour la production des huîtres triploïdes, accompagne aujourd'hui le transfert prévu en 2017 des techniques de production vers d'autres acteurs professionnels.

Introduite pour développer les ventes estivales, l'huître triploïde devait apporter une certaine stabilité pour les ostréiculteurs, a rappelé **Gérald VIAUD**, Président du CNC, tout en regrettant que « son utilisation n'ait pas été suffisamment suivie, organisée et qu'elle se soit étendue ».

DES HUÎTRES À LA CONQUÊTE DU MARCHÉ INTERNATIONAL

Éric MARISSAL constate qu'aujourd'hui, sans étiquetage différencié, les huîtres triploïdes sont celles qui sont plébiscitées par le consommateur, tant au niveau national qu'international. Il a ainsi évoqué la production des huîtres haut de gamme par de grandes maisons de production françaises, et leur exportation comme des produits de luxe français sur les marchés chinois et russe notamment.

UNE HUÎTRE FORTEMENT DÉPENDANTE DE SON ENVIRONNEMENT

Les ostréiculteurs qui pratiquent l'ostréiculture dite « traditionnelle » travaillent à partir du naissain né en mer, naturellement diploïde. Les huîtres ainsi produites et commercialisées sont issues du milieu non-dirigé, ouvert, et sont interdépendantes de nombreux paramètres environnementaux tels que la qualité biologique et la température de l'eau, la quantité et la qualité du phytoplancton, etc. La reproduction des huîtres en mer au gré des courants marins et des aléas climatiques caractérise l'huître naturelle et lui donne tout son intérêt, a souligné **Benoît LE JOUBIQUX**, Président de l'association Ostréiculteur Traditionnel.

CAPTAGE EN MILIEU NATUREL ET PRATIQUES TRADITIONNELLES

UNE SENTINELLE DU MILIEU MARIN

Pour **Pierre MOLLO**, enseignant chercheur, la reproduction des huîtres en mer et le captage naturel sont un indicateur efficace de la bonne santé du milieu.

Un milieu marin sain est synonyme de grande diversité phytoplanctonique. Cette diversité assure aux animaux qui filtrent et qui mangent le phytoplancton, à l'image des huîtres, une alimentation riche, empêchant virus et bactéries présents dans le milieu de se développer et de devenir actifs. La reproduction et le captage naturel des huîtres sont donc possibles lorsque le milieu marin est sain.

POUR UNE SANCTUARISATION DES BASSINS NAISSEURS

Angelika HERMANN, de l'Association Ostréiculteur Traditionnel, regrette l'absence d'application du principe de précaution quant à l'introduction de l'huître triploïde dans le milieu, dont les risques de dissémination ne seraient pas sans conséquences pour les huîtres sauvages. En ce sens, l'association Ostréiculteur Traditionnel agit de concert avec le Réseau Cohérence pour la sauvegarde de la biodiversité littorale et réclame la sanctuarisation des bassins naisseurs (Marennes-Oléron et Arcachon).



FAIRE COEXISTER LES DEUX MODÈLES ET ACCEPTER LES ENJEUX POUR AVANCER

Les producteurs se divisent sur la question de l'huître triploïde. Les débats ont cependant montré que les scientifiques n'étaient pas non plus unanimes sur la question. Si nombre d'acteurs s'en tiennent aux études et expertises réalisées sur les risques sanitaires, environnementaux, ou encore socio-économiques, de l'introduction de l'huître triploïde dans le milieu, la nécessité de poursuivre les évaluations scientifiques a néanmoins fait l'objet d'un consensus lors du colloque, tout comme la mise en place d'un suivi sanitaire des huîtres au moyen d'une traçabilité et d'un étiquetage.

LA NÉCESSITÉ D'ALLER PLUS LOIN SUR LA TRIPLOÏDIE

Certaines questions méritent d'être étudiées en profondeur et de manière sérieuse. Elles portent notamment sur la sensibilité des huîtres triploïdes à la pollution, aux virus et maladies, aux changements climatiques, 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 vis-à-vis de la diversité génétique et de la survie des populations d'huîtres sauvages, des écosystèmes et de la biodiversité en général, a estimé Jean-Patrick LE DUC du Muséum national d'Histoire naturelle, qui s'est alarmé de la pauvreté de la littérature scientifique sur le sujet. En ce sens, Maryline HOUSSIN, du laboratoire Frank Duncombe, étudie actuellement la dynamique et l'ampleur des mortalités chez les huîtres au cours d'un cycle d'élevage selon qu'elles proviennent d'écloserie ou du captage naturel, et l'influence de la gamétogenèse sur la survie des animaux. La question de la gamétogenèse des huîtres triploïdes dans le milieu naturel fait également débat. Une question qui n'a pas été documentée et qui reste en suspens, a précisé Tristan RE-NAULT d'Ifremer.

POURUIVRE LES ÉVALUATIONS SCIENTIFIQUES

LA NÉCESSITÉ D'UNE ANALYSE MULTIFACTORIELLE DES RISQUES

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. Philippe VANNIER, Docteur Vétéri-

naire et Directeur de Recherches honoraire, missionné par le Directeur Général de l'Alimentation sur l'amélioration de la situation zosanitaire en conchyliculture, a été plus loin en faisant valoir qu'il était 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.

L'OPPORTUNITÉ D'UNE EXPERTISE NEUTRE

Une expertise neutre a été plébiscitée lors du débat. A cet égard, Joël LABBÉ a rappelé la position de M. VIDALIES, Secrétaire d'État chargé des Transports, de la Mer et de la Pêche, qui encourage la saisine de l'Office parlementaire d'évaluation des choix scientifiques et technologiques (OPECST) sur la question de la triploïdie. Il a également évoqué la saisine possible du Conseil économique, social et environnemental (CESE) pour un avis plus large et plus sociétal sur les questions qui agitent le monde ostréicole.

DES ARGUMENTS EN FAVEUR DE L'ÉTIQUETAGE

Aujourd'hui, le consommateur n'est pas en mesure de s'informer de manière fiable sur la méthode de production des huîtres qu'il achète et qu'il pense 100 % naturelles. L'ensemble des acteurs de la filière ostréicole reconnaît que l'étiquetage des huîtres est un enjeu actuel majeur. L'information du consommateur est légitime, comme l'a rappelé Florence HUMBERT du magazine Que Choisir. Il a cependant été précisé au cours des débats la nécessité d'informer sereinement les consommateurs, sans véhiculer de message anxiogène. Un consensus semble se dégager sur un étiquetage « huître née en mer » et « huître d'écloserie », qui doit être contrôlable, et qui doit nécessairement se conjuguer avec la mise en place d'une traçabilité fiable des lots, tenue tout au long de la vie de l'huître jusqu'à sa commercialisation.

UNE TRAÇABILITÉ À METTRE EN ŒUVRE

Les débats se sont focalisés sur la traçabilité qu'impose un étiquetage obligatoire. Une traçabilité qui semble difficile à mettre en œuvre pour certains, en raison du non cloisonnement des élevages et des incessants transferts de lots. Pour les ostréiculteurs traditionnels, la traçabilité pourrait se faire via la facturation. Pour le Président du CNC, il est nécessaire d'identifier un organe en charge du contrôle et les méthodes de contrôle, et de disposer des moyens nécessaires pour les appliquer.

La traçabilité des lots est un impératif absolu pour assurer un suivi sanitaire des huîtres, a rappelé Philippe VAN-

GARANTIR LA TRANSPARENCE ET ASSURER UN SUIVI SANITAIRE AU MOYEN D'UNE TRAÇABILITÉ ET D'UN ÉTIQUETAGE

NIER, en insistant sur deux niveaux d'intervention qu'il convient de mettre en place pour faire face aux crises zoonosaires. Le premier niveau concerne la mise en place d'actions immédiates de prévention et de gestion des crises zoonosaires. Rien ne peut être géré ni prévenu sur le plan zoonosaire sans l'identification et la qualifi-

cation des intrants (les reproducteurs, les naissains, les juvéniles d'écloserie et 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 aussi de mettre en œuvre un guide de bonnes pratiques culturales (recommandation 13 des Assises de la conchyliculture) avec une traçabilité des lots incluant les pratiques au regard des transferts, des densités et des mélanges de populations d'âge différents qui sont toujours un facteur de risques majeurs en matière infectieuse. Il est nécessaire aussi de revoir les modalités d'épidémiologie. Le deuxième niveau d'action à appliquer consiste à améliorer la cohérence de l'État et la fluidité des décisions en conchyliculture, passant notamment par une coordination nationale au moyen d'un institut technique de l'huître.

La traçabilité qu'impose un étiquetage obligatoire n'entraînerait pas de coûts supplémentaires dès lors qu'elle est censée être appliquée pour le suivi de la situation zoonosaire conformément à la législation européenne. L'étiquetage ne viendrait pas non plus bouleverser les pratiques ostréicoles puisque celles-ci doivent de toute façon être revues, notamment pour analyser les causes de mortalités des huîtres.

Face aux difficultés de la profession ostréicole, ce colloque a permis de confronter les points de vue sur l'avenir de la filière, notamment sur l'opportunité d'un étiquetage des huîtres nées en mer et des huîtres d'écloserie. En ce sens, plusieurs leviers sont possibles : la mise en valeur des huîtres nées en mer par la création d'un label de qualité, identifiable par tous, comme une Spécialité Traditionnelle Garantie, et la voie législative pour un étiquetage obligatoire des produits. Une évolution nécessaire, qui devra se faire en concertation avec l'ensemble des acteurs de la filière.