



Zone de production

France
Bretagne

Producteurs

Groupement des producteurs d'huîtres bretonnes
nées en mer – Réseau Cohérence

Laurence Mahéo
lmaheo@lagavrinis.com

Réseau Cohérence
ostreiculture durable@reseau-coherence.org
Tel. + 33 (0) 2 97 84 98 18



L'association internationale **Slow Food**, qui regroupe plus de 100.000 personnes dans 153 pays des cinq continents, fait la promotion de l'éducation au goût, oeuvre à la préservation de la biodiversité agro-alimentaire, organise des manifestations et publie des livres et des revues.

Les **Sentinelles** sont des projets de **Slow Food**, créés pour accompagner les petits producteurs et préserver les productions artisanales de qualité. Leur objectif est de garantir un futur aux communautés locales en organisant les producteurs, en cherchant de nouvelles voies de commercialisation et en valorisant les saveurs et les terroirs.

La **Fondation Slow Food pour la Biodiversité** (organisation à but non lucratif) soutient 350 Sentinelles sur cinq continents et dans 53 nations du monde.

Sentinelle soutenue par



Coordinateurs de la sentinelle

Arnaud Beauvais
Tel. +33 (0) 663080450 - jardingourmandlorient@yahoo.fr

Audrey Richeboeuf
Tel. +33 (0) 297849818 - audreyricheboeuf@reseau-coherence.org

www.fondazione Slow Food.it


Slow Food®

Huîtres
bretonnes
nées en mer



Fondation Slow Food
pour la Biodiversité

Les perles de la mer

Les huîtres sont les architectes des rochers, des baies et des écosystèmes marins qui les logent et les protègent. Ce sont des mollusques bivalves reconnus comme de bons indicateurs de l'environnement des littoraux, où ils exercent une précieuse fonction de filtration des eaux.

Si les civilisations chinoises, grecques et romaines les consommaient déjà, les premiers systèmes français de captage et d'élevage en mer des naissains (larves), inspirés des installations italiennes, remontent les baies Bretonnes au milieu du 19^{ème} siècle. Les huîtres creuses bretonnes sont aujourd'hui captées dans le bassin d'Arcachon en Gironde, où les conditions sont les plus favorables.

Les huîtres sont l'expression parfaite de leur terroir, qui leur confère des saveurs particulières selon la salinité et la température des eaux, les caractéristiques des fonds marins, les marées et les courants. Leur cycle naturel détermine la saisonnalité de leur consommation. On évite ainsi de les consommer l'été, pendant leur période de reproduction, parce qu'elles sont généralement grasses et laiteuses.

Mais l'ostréiculture n'a pas échappé à la logique productiviste. En Bretagne, de nombreux ostréiculteurs ont cessé de travailler avec



les huîtres captées de façon naturelle, et ont recours à des naissains issus de laboratoires, appelés écloséries. En mer, beaucoup ont densifié leurs élevages pour produire plus et minimiser le travail.

Poursuivant les mêmes objectifs, des chercheurs ont mis au point par des méthodes de génie génétique des huîtres triploïdes, dont les chromosomes ne vont plus par paires mais par triplettes. Également commercialisées par les écloséries, elles sont théoriquement stériles, donc consommables toute l'année ; on parle d'huîtres « des 4 saisons ». Comme elles consacrent toute leur énergie à leur croissance, elles peuvent être commercialisées au bout de 18 mois au lieu de 3 ans et ont été largement adoptées par la profession.

Ces dernières années, les huîtres de toutes origines traversent une crise très grave de mortalité des naissains, qui met en péril l'activité. Tour à tour, les établissements ostréicoles mettent la clé sous la porte. Il semble que l'épidémie soit due au virus de l'herpès de l'huître (inoffensif pour l'homme), dont la virulence a subitement augmenté. On met en cause une nouvelle souche du virus, la dégradation de l'écosystème ou la fragilisation des populations d'huîtres liée aux conditions d'élevage intensif, à un appauvrissement génétique ou encore aux manipulations que certaines ont subies. Mais nul ne sait précisément.

La Sentinelle

Alors que certains jouent les apprentis sorciers, les ostréiculteurs engagés dans la Sentinelle et dans le label partenaire « Ostréiculture Durable et Solidaire » de Cohérence font le choix de perpétuer la tradition et de respecter les cycles naturels. Ils garantissent des huîtres nées en mer et des conditions d'élevage respectueuses (charte sous certification participative) avec par exemple un nombre de poches par hectare limité à 4 000. Soumis à la pression foncière à la concurrence des chimères triploïdes, ils subissent la crise virale de plein fouet. Le projet vise à informer et mobiliser aux côtés de ces artisans les éco-gastronomes soucieux de l'avenir de l'ostréiculture.

Si les huîtres de laboratoire sont plus uniformes et ont généralement un talon en forme de bec, il reste difficile de les distinguer des huîtres nées en mer pour un public non averti. En attendant un étiquetage obligatoire, on se rappellera que les huîtres sont des produits de saison, consommables les mois en R (de septembre à avril). Et que le respect de cette règle élémentaire reste la meilleure façon d'accompagner leurs producteurs. Défenseurs de la biodiversité et des équilibres des habitats côtiers et marins, ils sont les seuls garants des goûts authentiques des nombreux terroirs ostréicoles bretons.

