



VIVRE
MATCH
SAVEURS

Par **Charlotte Leloup**
@CharlotteLeloup



LES CHIFFRES D'UN SUCCÈS

La France est le **PREMIER** PRODUCTEUR européen.

120 000 tonnes sont produites chaque année en France.

Cela représente plus de **4 500** ENTREPRISES.

LE MARCHÉ DE L'HUÎTRE représente **1,6** milliard d'euros.

UN FRANÇAIS CONSOMME environ **2** kilos d'huîtres par an.

Source: Comité national de la conchyliculture.

DES HUÎTRES AUTHENTIQUES

Elles sont les stars de nos tables de Noël. Derrière ces coquillages se cache un savoir-faire précieux. Parmi les paysans des mers, certains se battent pour une huître non triploïde et bio.

De sa fenêtre, Tifenn Yvon veille sur ses parcs. Son bureau donne sur la ria d'Étel, dans le Morbihan. Elle a posé ses valises au milieu des coquillages lorsqu'elle a rencontré Jean-Noël, il y a sept ans. Chez lui, on est ostréiculteur de père en fils depuis des générations. Et, pour lui, elle a tout plaqué. A 40 ans, elle a découvert un nouveau métier : ostréicultrice. Elle a appris à observer les courants, « faire la marée », draguer le coquillage à bord du chaland, tourner les poches et soulever les mannes qui pèsent jusqu'à 20 kilos. « Le plus dur, ce n'est pas le froid, c'est le côté physique », explique-t-elle. Comme

l'huître à son rocher, elle s'est accrochée. Elle a découvert que le mollusque avait un manteau, comme le vin a sa robe... Et que, lorsqu'il lâche ses œufs à la mer, les larves dérivent pendant vingt jours au gré des courants avant de s'accrocher, grâce à une sorte de pied, à un rocher ou à un collecteur (support posé en mer par les ostréiculteurs). Elle devient naissain. Les petites huîtres s'accrochent les unes

aux autres. Des branchies filtrent l'eau et attirent le phytoplancton. C'est ce naissain que Tifenn et Jean-Noël vont « détacher » (détacher du support) afin de le mettre dans les poches sur parcs. « Tous les jours pendant quatre ans, nous allons les voir. Nous procédons à plus de 50 opérations pour leur donner du caractère », explique Tifenn.

Son mari a le label bio depuis deux ans : « C'était à la demande de mes clients. Les gens veulent savoir ce qu'ils ont dans leur assiette. J'ai repensé mon mode de production dès 2008, l'année où les parcs français ont été décimés par l'herpès de l'huître. Jusqu'à 80 % des naissains ont été détruits. On ne sait pas pourquoi. Pour moi, le changement climatique, la surproduction et l'arrivée des huîtres triploïdes au début des années 2000 ont fragilisé le secteur. » La triploïde, appelée « huître des quatre saisons », a été créée en 1997 par l'Institut français de recherche pour l'exploitation de la mer (Ifremer). C'est un coquillage rendu stérile par éclosion industrielle ; ce qui permet de retirer la laitance (« le lait ») présente pendant la période de reproduction, de mai à août (les mois sans R). Or, les laiteuses sont souvent boudées par les consommateurs. Exit le lait pour les « triplo », elles ont la même texture et peuvent être commercialisées toute l'année. Contrairement à l'huître « normale » qui a deux chromosomes, elle en a trois, et la larve ne se développe pas dans la mer mais en éclosérie. « Ce n'est pas un OGM mais un animal asexué », précise Philippe Le Gal, président du Comité national de conchyliculture. Des ostréiculteurs refusent d'avoir recours aux « quatre saisons » qui, selon eux, vont à l'encontre d'une production issue de la mer. Rien sur l'étiquetage ne mentionne si une huître est triploïde ou pas. Pour attester du caractère bio de leurs produits, certains, tel Jean-Noël, s'engagent auprès d'associations comme Ostréiculteur traditionnel. Sur les bourriches, l'étiquette mentionne : « Huîtres nées (Suite page 114)

A TRAVERS LES SIÈCLES

On raconte que les Grecs se servaient de la partie plate de la coquille comme bulletin de vote et que les Romains raffolaient de l'huître plate... Louis XIV en faisait venir de Normandie et de Bretagne ! Au XIX^e siècle, pour réguler la surpêche et les gisements naturels, Napoléon III instaure des lois de régulation qui interdisent notamment la pêche pendant les mois de reproduction.



**VIVRE
MATCH**
SAVEURS

« L'HUÎTRE BIO N'EST PAS TRIPLOÏDE ET ELLE EST ÉLEVÉE EN ZONE CERTIFIÉE »

FRÉDÉRIC VOISIN, OSTRÉICULTEUR

en mer». Mais comment s'assurer d'une excellente traçabilité ? « Il faut se renseigner, questionner les professionnels... Derrière les coquillages, c'est une histoire d'hommes et de femmes. Nous sommes des sentinelles : s'il n'y a plus de mer propre, on ne peut plus produire, explique Philippe Le Gal, avant de poursuivre au sujet de l'étiquetage. Nous sommes en train de réfléchir à une meilleure visibilité. » Si la triploïde est autant présente, c'est parce qu'elle permet une meilleure productivité et un temps de culture réduit. « Pour des ostréiculteurs, la triploïde permet de produire toute l'année, poursuit Philippe Le Gal. On vit avec le risque permanent de perdre notre cheptel. C'est un métier où l'on ne maîtrise rien : ni la mer, ni les marées, ni les courants. » Jean-Noël Yvon a refusé la triploïde. Il a préféré revoir son mode de production, quitte à vendre à perte les premières années : produire



— Parole de chef —

STÉPHANE LARUELLE

est le chef du Chiberta,
le restaurant de Guy Savoy.

**Depuis toujours, ce dernier met
l'huître à l'honneur : en gelée,
concassée, « en nage »...**

Paris Match. Comment les choisissez-vous ?

Stéphane Laruelle. Elles sont authentiques. Je travaille beaucoup l'huître de Ronces-les-Bains de David Hervé, en Charente-Maritime. Elle convient à tous avec son goût iodé qui tire vers la noisette. J'aime aussi celles d'Yvon Madec en Bretagne, les huîtres Tarbouriech du bassin de Thau ou les Gillardeau, près de l'île d'Oléron. Il faut choisir les "affineurs d'excellence".

Crue ou cuite ?

Les connaisseurs aiment la déguster "dans la coquille". Guy Savoy, j'aime avec un tour de moulin à poivre, moi je préfère un trait de citron jaune. La cuire permet d'autres saveurs. Vous pouvez pocher l'huître dans son jus - enlevée de sa coquille - à petits frémissements, 1 minute. Préparer une sauce sans sel, à base d'huile de sésame, de vinaigre de riz et un peu de salicorne.

En tartare ?

Il faut un bon pain de campagne toasté. Enlever l'huître de sa coquille, rincer et couper des gros morceaux pour garder le croquant. Mettre un peu de poivre mignonnette, d'oignon fane, d'huile d'olive et surtout pas de sel.

Comment les conserver ?

Garder votre bourriche dix jours maximum au réfrigérateur. Entourer d'un torchon humidifié et placer un poids dessus pour maintenir les coquilles fermées.

On la mâche ou on la gobe ?

On la croque ! Cela permet de libérer les saveurs en bouche.



A Marennes-Oléron,
un ostréiculteur à l'affinage
avec ses claires.

« en plus petites quantités mais mieux. La législation prévoit 5000 poches par hectare, nous en avons 9000 pour 14 hectares ». Avec l'urbanisation et l'agriculture intensive, il s'est attaqué à la protection de ses eaux. Il a réuni des agriculteurs pour « établir des mesures permettant de limiter les impacts : délimitation de zones près des mers sans traitements ni animaux ainsi qu'un meilleur assainissement ». Un but : que l'eau reste « classée A ». Une condition pour être en bio. Enfin, il prend le temps de bichonner ses huîtres à la manière d'un artisan. Elles connaissent deux stades d'élevage : au sol pour renforcer la coquille puis en poche pour affiner la chair.

Frédéric Voisin est un pionnier de l'huître bio. Il est installé à Loix, sur l'île de Ré, dans des espaces protégés qui appartiennent au Conservatoire à littoral. Il a d'abord été ébéniste avant de prendre le large. « Mon arrière-grand-père était ostréiculteur. Il m'a appris le goût du beau, du bon et du sain », explique Frédéric. Sa définition d'une huître bio ? « Elle n'est pas triploïde et elle est élevée en zone certifiée en bon état. Seuls les labels bio attestent de ces certifications », explique l'ostréiculteur. La triploïde n'est pas inscrite dans les chartes bio. Frédéric Voisin a poussé encore plus loin en créant une sorte de « permaculture de l'eau ». « J'utilise par exemple des bigorneaux pour nettoyer les algues sur les poches et j'éleve dans mes claires ostréicoles des vers de vase et des crevettes impériales avec mes huîtres pour recréer un écosystème. » Comme d'autres collègues, il s'interroge sur l'impact du réchauffement climatique. L'Ifremer travaille sur la question : « On a remarqué que les pathogènes sont davantage infectieux dans une eau entre 16 et 24 °C. Avec le réchauffement, la période du risque d'infections sera plus large », explique Elodie Fleury, chercheuse en biologie marine. Et quid du plastique en mer ? « L'huître confond le nanoplastique avec le phytoplancton. Les analyses ont montré qu'on le retrouvait dans l'animal, avec des impacts directs sur le taux de fécondation », poursuit la chercheuse.

Dans leurs parcs à huîtres du Morbihan, Tifenn et Jean-Noël Yvon veulent être optimistes. Avant de confectionner leurs bourriches, les mollusques passent dans « un bassin de trompage ». Au rythme des marées, l'huître s'ouvre et se ferme ; l'exercice permet de renforcer son muscle et sa coquille avant le transport. Dans la ria d'Étel, les huîtres aussi ne chôment pas ! ■ Charlotte Leloup



À LIRE
Des huîtres et des hommes
au pays de Marennes-Oléron
Jean Prou, ancien chercheur à l'Ifremer, nous raconte l'histoire de ces Marennes-Oléron à la couleur émeraude. Ce livre documenté d'archives, de portraits, de conseils nous entraîne dans ces marais français d'exception. « Des huîtres et des hommes », de Jean Prou, photographies de Sébastien Husté, éd. Sud Ouest, 24,90 €.