

# Huîtres nées en mer : la transparence garantie avec un cahier des charges Nature et Progrès



En partenariat avec



## Dossier de Presse

Septembre 2019

 **NATURE &  
PROGRES**

# Communiqué de presse

## Quelle huître voulez-vous manger ?

Alès, septembre 2019

### Le saviez-vous ?

**Les huîtres ne naissent pas toutes en mer comme elles le font naturellement depuis des millions d'années.** Depuis plus d'une décennie, les huîtres peuvent naître en **écloserie**, des bâtiments laboratoires avec des bassins fermés où les parents sont sélectionnés. Ils donnent naissance à des centaines de milliers de juvéniles, des naissains qui sont alors vendus aux ostréiculteurs. **Plus de la moitié des huîtres sur les étals viennent d'écloseries mais aucun étiquetage ne permet d'en informer le consommateur.**

### Quel en est l'intérêt ?

Comme dans un élevage, la sélection des parents permet d'obtenir des individus homogènes et plus productifs, au prix d'une **grande perte de biodiversité et d'une plus grande fragilité aux maladies et aux aléas environnementaux.** Les parents sont manipulés pour donner naissance à des **huîtres OVM (Organismes Vivants Modifiés)**, des **triploïdes**, des huîtres **stériles**. Très productives, elles représentent environ **9 huîtres d'écloseries sur 10**. Les 10% restantes sont des diploïdes, comme celles qui se reproduisent en mer.

Un **label bio** existe pour les huîtres. Il interdit les triploïdes mais **autorise les huîtres diploïdes d'écloseries**. Ce label est **insuffisant** pour les associations « **Ostréiculteur Traditionnel** » et « **Nature & Progrès** ». Elles veulent **garantir au consommateur que leurs huîtres sont captées en mer et élevées sans antibiotiques, sans transformation ni traitements chimiques.** Des huîtres **fruits d'un savoir-faire traditionnel**, suivant le rythme des saisons avec une grande variété de textures et de goûts tout au long de l'année. Des huîtres avec une grande diversité génétique et qui ne sont pas manipulées. **Des huîtres naturelles qui sont nées et élevées en mer.**

« **Ostréiculteur Traditionnel** » et « **Nature & Progrès** » lancent le **CAHIER DES CHARGES NATURE & PROGRES « OSTREICULTURE »**. Désormais, il garantit que les huîtres que vous mangerez sont des huîtres naturelles nées en mer et élevées selon un **savoir-faire traditionnel**.

## Contacts Presse :

Eliane Anglaret  
Présidente de l'association Nature & Progrès  
04 73 79 32 43  
c.dupetit@natureetprogres.org



Benoît Lejoubioux  
Président de l'Association « Ostréiculteur Traditionnel »  
06 11 75 73 28  
lejbx@orange.fr



Pour en savoir plus : [www.natureetprogres.org](http://www.natureetprogres.org) et [www.ostréiculteurtraditionnel.fr](http://www.ostréiculteurtraditionnel.fr)

# Sommaire



Introduction

Nature et Progrès

Les valeurs de Nature et Progrès

C'est quoi une huître née et élevée en mer ?

« Ostréiculteur Traditionnel » pour des huîtres nées en mer

L'ostréiculture française, un pas de plus vers le productivisme

Le cahier des charges Nature et Progrès « Ostréiculture »

Rencontre avec deux paysans de la mer

Contacts Presse

# Introduction



Je me suis intéressé aux questions relatives à la production ostréicole dès 2012, au début de mon premier mandat de sénateur. La filière était fragilisée depuis plusieurs années par une crise majeure de surmortalités, qui avait entraîné le dépôt de bilan de nombreuses entreprises artisanales, notamment dans mon département du Morbihan. L'introduction de l'huître triploïde développée par Ifremer, issue d'une manipulation génétique, et la multiplication du naissain d'écloserie, qui supplantait le traditionnel captage en mer, bouleversaient les usages et pratiques et divisaient la profession. Ce virage productiviste pris par l'ensemble de la filière n'était pas sans soulever un certain nombre de questions, notamment en termes d'impacts environnementaux et de conséquences sur la biodiversité. En tant que parlementaire, je me suis saisi de la question en interrogeant le gouvernement en 2015 lors d'un débat au Sénat sur les risques inhérents à l'exploitation de l'huître triploïde, puis en organisant un colloque sur les enjeux de l'ostréiculture de demain, donnant la parole à l'ensemble de la filière.

La question de la transparence pour le consommateur, le droit à connaître l'origine des huîtres qu'il consomme, est à mon sens essentiel. J'ai ainsi œuvré, aux côtés d'ostréiculteurs engagés pour la défense de l'huître traditionnelle, à rendre obligatoire un étiquetage de l'origine du naissain utilisé pour la production d'huîtres : écloserie ou né en mer. Malgré plusieurs tentatives législatives, dont la dernière lors du projet de loi agriculture et alimentation en 2018 qui a failli aboutir, cet étiquetage réglementaire n'est toujours pas acté.

Dans ce contexte, la nouvelle labellisation Nature & Progrès pour l'ostréiculture, exigeante d'un point de vue environnemental, éthique et social, est une étape intéressante sur ce chemin de la transparence et d'une meilleure traçabilité et d'information du consommateur. Elle garantit une huître née et élevée en mer, selon des méthodes traditionnelles qui respectent l'environnement.



Joël Labbé

Sénateur du Morbihan



# Nature et Progrès

Nature et Progrès, l'agriculture biologique et paysanne depuis 1964

Nature et Progrès est une des associations fondatrices de l'agriculture biologique, c'est d'ailleurs elle qui a écrit le premier cahier des charges bio français, avant qu'il ne devienne européen. Depuis 1964, elle défend une agriculture biologique et paysanne basée sur le respect des équilibres naturels et sur une économie sociale et solidaire.

## Une mention basée sur une démarche globale

Nature et Progrès gère « une mention », une marque associative privée basée sur ses propres cahiers des charges et sur une charte. Nature et Progrès est une des marques alimentaires et cosmétiques les plus exigeantes en terme de protection de l'environnement et de bien-être animal ; sa charte prend également en compte des aspects sociaux et éthiques.

Pour obtenir la mention Nature et Progrès, la ferme ou l'atelier sous mention doit respecter les cahiers des charges et les valeurs de la charte, chaque adhérent s'engageant à les mettre en œuvre dans son activité comme dans sa vie de tous les jours, dans une perspective d'amélioration permanente.

## La certification des fermes et ateliers implique aussi les consommateurs

Nature et Progrès gère l'attribution de sa mention au travers d'une certification participative appelée Système Participatif de Garantie (SPG). Les adhérents de Nature et Progrès, des citoyens consommateurs et des professionnels sous mention (agriculteurs, artisans...) sont organisés en groupes locaux et participent à l'attribution de la mention en enquêtant chaque année fermes et entreprises. L'occasion aussi d'échanger pour améliorer ses pratiques. Présents partout dans le monde, les SPG sont reconnus par l'IFOAM (la Fédération Internationale des Mouvements de l'Agriculture Biologique).

## Des cahiers des charges au plus proche des exigences des consommateurs et des contraintes du terrain

Les cahiers des charges indépendants de la mention Nature et Progrès sont en permanence en évolution et améliorés. Ils sont mis à jour et élaborés par un Comité Technique composé de professionnels et de consommateurs adhérents à l'association. Les adhérents s'impliquent également dans la gouvernance de la fédération ainsi que pour la promotion d'un autre modèle de société.

## Quelques chiffres clés :

2000 adhérents

dont 1000 producteurs et transformateurs sous mention

16 cahiers des charges

32 groupes locaux dans toute la France

12 foires bio locales

Une revue qui paraît 5 fois par an



Pour en savoir plus : [www.natureetprogres.org](http://www.natureetprogres.org)

# Les valeurs de Nature et Progrès

La charte de Nature et Progrès promeut une alternative agricole et sociétale

La charte a pour toile de fond un projet de société basé sur des relations de convivialité et de proximité entre les hommes et leur milieu : une société humaniste, écologique et alternative.

Les valeurs de la charte de Nature et Progrès reposent sur 4 piliers dans lesquels des critères sont déclinés :



## Respecter les équilibres naturels : sol, plante, animaux, humains

- Races et semences paysannes adaptées au terroir
- Biodiversité sauvage et cultivée
- Bien-être animal
- Soins naturels
- Alimentation de qualité accessible à tous
- Saisonnalité



## Respecter l'environnement

- Eco – construction
- Energies renouvelables, naturelles
- Maîtrise des déchets et rejets
- Réduction des emballages
- Réduction des transports



## Placer les citoyens au cœur des processus de décision

- Gouvernance démocratique, horizontale et relocalisée
- Partage des savoir-faire
- Engagement
- Coopération
- Transparence



## Construire une économie collaborative, maîtrisée

- Activités à taille humaine et diversifiées
- Circuits courts et locaux
- Autonomie des producteurs
- Technologies et mécanisation maîtrisées
- Équité des échanges

« Parce que des femmes et des hommes, quel que soit leur pays ou leur culture, sont confrontés à la perte de leur autonomie et de leur libre-arbitre, à la disparition de leurs savoir-faire et des ressources issues du vivant, les principes agroécologiques portés par Nature & Progrès sont des enjeux à faire valoir à l'échelle mondiale. Si les objectifs visés sont ambitieux, leur mise en œuvre se réalise chaque jour, à travers les pratiques des adhérents de Nature et Progrès, les liens avec les partenaires et les prises de position. »

Extrait de la charte de Nature et Progrès

# C'est quoi une huître née et élevée en mer ?

## L'huître et l'Homme, une histoire qui dure depuis la nuit des temps

Depuis la préhistoire, l'homme est friand de coquillages ; les récoltants n'avaient alors qu'à se baisser pour ramasser l'huître sauvage. Les chinois eurent les premiers l'idée de capturer des larves d'huîtres sur des bambous et les romains organisèrent les premiers parcs ostréicoles. C'est à partir du 19<sup>ème</sup> siècle que cette production de coquillages, étroitement liée aux cycles marins, s'est répandue sur les côtes françaises. Elle a néanmoins connu ces dernières décennies d'importants bouleversements en raison de la "modernisation" des pratiques et d'épidémies.

## Pourquoi l'huître est-elle une sentinelle de l'environnement et de la qualité des eaux ?

L'huître est un mollusque bivalve, c'est un coquillage filtreur. Pour s'alimenter et respirer, l'huître se nourrit de son environnement immédiat. Elle pompe et filtre l'eau de mer, capte le plancton et l'oxygène nécessaires à sa survie. Fixe, l'huître ne se déplace pas et subit donc directement les pollutions qui se retrouvent dans l'eau. Elle est reconnue comme étant un très bon indicateur de la qualité de l'environnement littoral et des eaux.

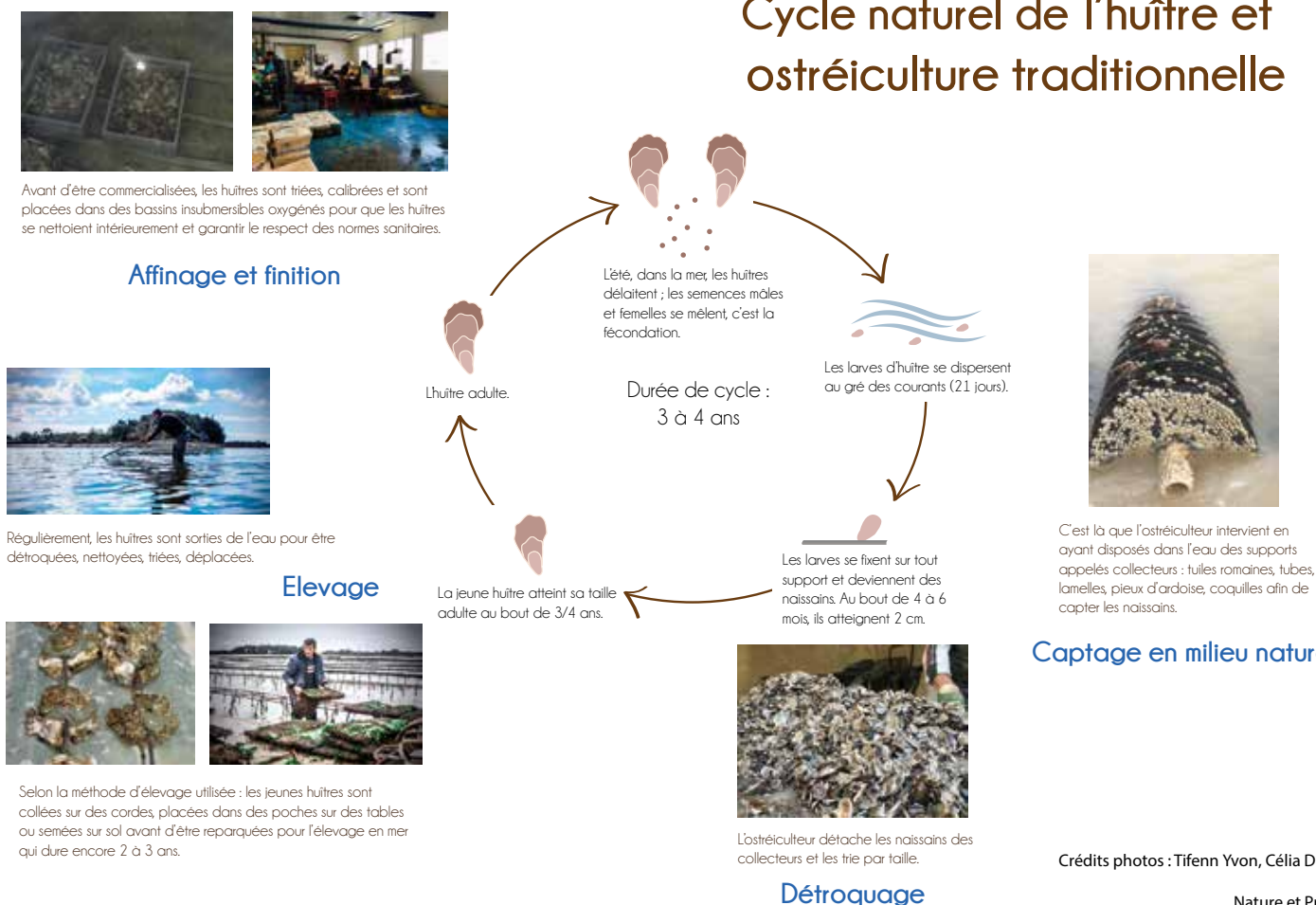
## Respecter la saisonnalité, c'est respecter le produit

La production d'huître est saisonnière. L'été, les huîtres adultes produisent des gamètes et sont laiteuses, c'est la période de reproduction. Consommables mais peu appréciées, les consommateurs ne préfèrent pas les consommer entre juin et août ; le reste de l'année, les parfums et les spécificités gustatives de l'huître évoluent au rythme des saisons.

### Les avantages d'une huître née en mer

- Un produit 100% naturel
- Une diversité génétique qui permet des huîtres adaptées à leur environnement et plus résistantes
- Des méthodes d'élevage traditionnelles où l'homme s'adapte à son milieu en limitant son impact
- Des ostréiculteurs autonomes et non dépendants des écloséries

## Cycle naturel de l'huître et ostréiculture traditionnelle



Crédits photos : Tifenn Yvon, Célia Dupetit

Nature et Progrès



## « Ostréiculteur traditionnel », pour des huîtres nées en mer

Avec Nature et Progrès, des huîtres exclusivement nées et élevées en mer

Le cahier des charges Nature et Progrès « Ostréiculture » garantit que les huîtres sont nées et élevées en mer. Les huîtres produites en laboratoire (en éclosionerie), qu'elles soient diploïdes ou triploïdes, sont interdites.

L'association « Ostréiculteur traditionnel » défend la préservation des huîtres nées en mer. Elle regroupe une centaine de producteurs issus des sept bassins ostréicoles français. Face à la généralisation des huîtres d'éclosionerie dont les naissains sont produits en laboratoire, elle œuvre pour la sauvegarde et la valorisation des huîtres nées en mer.

Parallèlement, l'association se bat contre une forme d'industrialisation de la culture du mollusque et de la profession et pour faire reconnaître son mode de production traditionnel par un étiquetage différencié dans l'intérêt d'une plus grande transparence pour le consommateur.

En 2016, les ostréiculteurs traditionnels s'associent à Nature et Progrès afin de construire un cahier des charges qui garantit le respect des cycles naturels de l'huître, des méthodes traditionnelles d'élevage et limite l'impact de l'ostréiculture sur son environnement. Il aboutit en 2019 par le cahier des charge « Ostréiculture » Nature et Progrès.

Les professionnels qui ont choisi de rester exclusivement sur la culture de l'huître née en mer dénoncent :

- Le manque de contrôle des laboratoires et des produits qui en sortent,
- Un manque de traçabilité de la filière,
- L'absence de protection des bassins naisseurs,
- Un manque de transparence vis-à-vis du consommateur.

Pour en savoir plus :  
[www.ostréiculteurtraditionnel.fr](http://www.ostréiculteurtraditionnel.fr)





# L'ostréiculture française, un pas en avant dans le productivisme

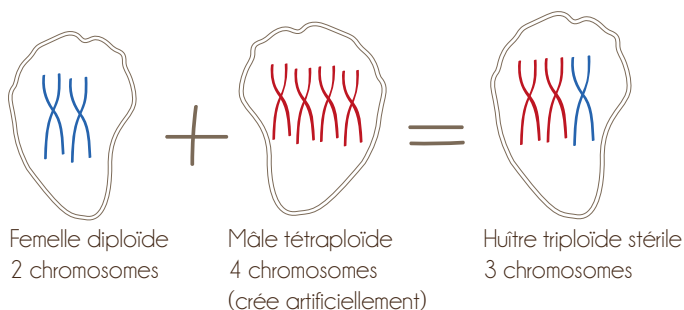
La France représente l'essentiel de la production européenne d'huître (environ 90 %). Selon le Comité national de la conchyliculture, 2654 entreprises produisent environ 130 000 tonnes d'huîtres par an.

Aujourd'hui, une part importante de la production d'huîtres est issue de laboratoires (huîtres nées en écloséries) et quasiment une huître sur deux serait triploïde. Notons qu'en l'absence de traçabilité, il est difficile de connaître le pourcentage exact d'huîtres issues d'écloséries qui arrivent sur les étals et dans les restaurants français.

Dans la profession ostréicole, le virage de la production intensive est plus récent que celui qu'a pris l'agriculture. Il commence dans les années 90 avec la production d'huîtres d'éclosérie qui s'est généralisée depuis. Au lieu d'être captées en mer, les huîtres sont fécondées artificiellement à partir de géniteurs et évoluent dans des bacs jusqu'au stade naissain ou huître juvénile où elles sont vendues pour être élevées dans des parcs ostréicoles. C'est en 2000 que l'Ifremer développe et brevète l'huître triploïde.

## Avec l'huître triploïde, l'homme s'affranchit des rythmes naturels

Une huître triploïde est une huître porteuse de 3 jeux de chromosomes au lieu de 2, c'est un OVM – Organisme Vivant Modifié. Elle est issue d'une fécondation artificielle entre un individu rendu tétraploïde (modifié pour avoir 4 jeux de chromosomes) et un individu diploïde. L'Ifremer gère en exclusivité un cheptel de 150 géniteurs tétraploïdes dans son laboratoire de La Tremblade (Charente-Maritime), ceux-ci sont mis à la disposition des écloveurs qui effectuent les croisements.



L'avantage de la triploïdie est que l'huître est rendue stérile. Ne produisant pas de gamète, elle consacre toute son énergie à « la pousse » et son cycle d'élevage passe de 3 à 2 ans. De plus, elle n'est pas laiteuse et peut donc être commercialisées en toute saison ! Grâce à cette révolution technologique, les ostréiculteurs ont pu intensifier leur production et proposer aux consommateurs un produit homogène tout au long l'année, l'huître des «4 saisons».

## Des huîtres fragilisées et des mortalités record

Depuis 2008, où l'infestation par l'Herpès virus a décimé 80 à 90 % des stocks, la profession ostréicole fait face à des crises de surmortalités des naissains et des huîtres juvéniles sans précédent. Les ostréiculteurs élevant des huîtres d'éclosérie seraient particulièrement touchés.

Les pratiques à risque de l'élevage intensif expliquent ces taux de mortalités élevés :

- Les huîtres d'éclosérie sont génétiquement appauvries par les sélections et par la quantité limitée de géniteurs. Elles sont moins résistantes que des huîtres issues d'une reproduction naturelle qui sont génétiquement diversifiées et mieux adaptées à leur milieu naturel.
- La concentration de larves et de naissains très importante en éclosérie et dans les parcs à huîtres intensifs favorise la dispersion de virus et de maladies.
- Les larves et naissains, tant qu'ils sont en éclosérie, sont dans des milieux aseptisés et peuvent subir des traitements antibiotiques. Une fois dans les parcs à huîtres, ils n'ont pas la capacité de résister aux aléas du milieu naturel.

On a peu de recul sur le comportement des huîtres triploïdes, à l'instar de la problématique des OGM. On a observé que certains de ces OVM (organismes vivants modifiés), censés être stériles, produisent des gamètes et sont ainsi susceptibles de contaminer le milieu naturel, ce qui inquiète grandement les ostréiculteurs qui captent leurs naissains en mer.

En outre, la production de larves et de naissains en milieu artificiel rend la profession fortement dépendante des écloséries, à l'image des agriculteurs par rapport aux semenciers.

Aujourd'hui, les mortalités restent élevées. Les ostréiculteurs ont compensé en multipliant le nombre de naissains issus d'éclosérie et alternent avec le captage naturel.

Pour en savoir plus sur la problématique de l'huître triploïde « L'huître triploïde, authentiquement artificielle ». Ce documentaire (55 mn) de Grégoire de Bentzmann et Adrien Teyssier peut être visionné en ligne sur : [www.huitretriploide.com](http://www.huitretriploide.com)

## Absence d'étiquetage obligatoire, un manque de transparence vis-à-vis du consommateur

Le consommateur doit pouvoir choisir entre une huître issue d'écloserie ou une huître née en mer. Or aujourd'hui, aucun étiquetage obligatoire ne permet cette distinction.

L'huître triploïde échappant à la réglementation des OGM, et n'étant pas non plus considérée comme un "nouveau produit alimentaire" par l'Europe, aucun étiquetage spécifique n'est imposé.

Les "ostréiculteurs traditionnels" demandent une plus grande transparence et la traçabilité sur l'origine et le mode de production des huîtres, par un étiquetage obligatoire des "huîtres nées en écloserie" et des "huîtres nées en mer". En 2015, le sénateur écologiste Joël Labbé a relayé cette demande auprès du Parlement, mais à ce jour, en vain.

La mention Nature et Progrès permettra désormais aux ostréiculteurs traditionnels de se différencier.

Des huîtres bio d'écloserie, c'est possible !

Le règlement bio encadre maintenant l'élevage d'huîtres : il interdit les triploïdes et garantit un élevage sans traitement pesticide ni médicamenteux ; et les huîtres doivent grandir dans une eau de bonne qualité. Le label AB ne prend, néanmoins, pas d'orientation concernant les écloseries, ni les pratiques d'élevage. Ces huîtres peuvent donc voir le jour en mer tout comme en écloserie.



# Le cahier des charges Nature et Progrès

## Ostréiculture garantit une huître née et élevée en mer (estuaires et lagunes inclus)

### Une rencontre entre les paysans de la mer et de la terre

Il y a 2 ans, inquiets pour l'avenir de leur profession et pour leur environnement, les ostréiculteurs traditionnels rejoignent un groupe de travail de Nature et Progrès. Une importante collaboration se met alors en route, elle associe l'observation des pratiques des ostréiculteurs traditionnels, l'expertise de scientifiques avec l'expérience et la méthodologie de Nature et Progrès. Elle aboutit à la rédaction d'un cahier des charges Nature et Progrès « Ostréiculture ».

### Une démarche globale

Chez Nature et Progrès, les fermes et entreprises s'engagent dans leur ensemble à être conformes aux cahiers des charges et à la charte ; ce ne sont pas seulement les produits qui sont certifiés ! La démarche d'engagement des ostréiculteurs sous mention Nature et Progrès est donc globale et associe protection des ressources, bien-être animal, respect de la qualité du produit et équité.

### Progresser pour des pratiques plus vertueuses

Chez Nature et Progrès, les professionnels entrent dans une démarche d'amélioration permanente de leurs pratiques. Par exemple, le captage des naissains directement dans le bassin d'élevage est encouragé même s'il n'est, à ce jour, pas possible partout. Ces paysans de la mer souhaitent recréer une huître de terroir ou plutôt de « Merroir ».

Le respect des cycles naturels et du bien-être de l'huître



- Huîtres d'écloserie, sélection génétique et triploïde interdits
- Limitation des sources de stress pour l'huître : transport, manipulations, densités encadrées
- Elevage dans des eaux de qualité<sup>1</sup>

Des méthodes d'élevage traditionnelles



- Captage naturel en mer des jeunes huîtres
- Méthodes d'élevage artificielles interdites (marées artificielles par exemple)
- Elevage sur le sol, en poches, en cages ou sur cordes

Un impact sur l'environnement limité



- Gestion et réduction des déchets
- Entretien des parcs à huîtres
- Choix écologiques et mécaniques pour le matériel, les bâtiments et le conditionnement

<sup>1</sup>contrôlées par l'organisme habilité

Retrouvez le cahier des charges « Ostréiculture » sur [www.natureetprogres.org](http://www.natureetprogres.org)

# Rencontre avec deux paysans de la mer

Jean-Noël et Tifenn Yvon en Bretagne et Annie Castaldo sur les bords de la Méditerranée font partie des premiers ostréiculteurs à être sous mention Nature et Progrès

« Dans paysan, il y a pays, notre pays est la mer, où toute la terre se donne. »



« L'huître se nourrit en filtrant le plancton et le plancton a le goût du lieu où il naît. Nous avons des terres différentes, et les huîtres en profitent.

Nous n'avons pas de traitements contre les maladies, nous ne sélectionnons pas ce que l'huître mange, nous ne pouvons qu'observer et aider l'huître à résister aux éléments, à la vie. Son patrimoine génétique riche évolue, se transforme parfois, s'adaptant aux conditions qui sont proposées, faisant de ce coquillage bivalve un être vivant, rustique et résistant. Nous sommes en revanche, totalement tributaires de la qualité d'eau, cette eau de mer où tout ce qui vient de la terre se trouve mêlé un jour ou l'autre. C'est aussi en cela que nous sommes paysans.

Dans paysan, il y a pays, notre pays est la mer, où toute la terre se donne. »

Jean-Noël et Tifenn Yvon sont ostréiculteurs dans le Morbihan, Bretagne, à Locoal-Mendon. Pour Jean-Noël, ostréiculteur de père en fils, travailler selon les principes de Nature et Progrès, une huître née et élevée en mer est une évidence. Il a été un des premiers à dénoncer les risques d'intégrer l'huître triploïde en milieu ouvert et a été un des fondateurs de l'association « Ostréiculteur traditionnel ». Avec Tifenn, sa femme, ils élèvent leurs huîtres en les alternant sur des parcs au sol et en poches sur tables. Ces deux techniques complémentaires permettent à l'huître de profiter des sédiments et des sels minéraux du sol et des planctons qui varient dans la colonne d'eau. Au bout d'un cycle qui dure 3 à 4 ans, les huîtres sont vendues dans des Biocoop, des groupements d'achats ou dans des foires. Dans le bassin breton, le captage des naissains est assez aléatoire, ainsi ils les achètent principalement à un ostréiculteur charentais qui les capte en pleine mer.



« A pied, Jean-Noël parcourt ses champs d'huîtres, il regarde leur vivacité, il surveille leur croissance. Le paysan de la mer qu'il est a ses parcs en bas des champs de la terre. Ses engagements se trouvent là aussi, dans ces réalités géographiques où chacun doit apprendre à composer avec l'autre, où chacun doit se contraindre à respecter l'environnement pour avoir une chance de perdurer. »

Interview et texte de Tifenn Yvon tirée de la revue NATURE & PROGRÈS N° 122 d'avril-mai 2019 et de [www.leshuitresnaturelles.wordpress.com](http://www.leshuitresnaturelles.wordpress.com)

« Nous élevons des huîtres de la même façon depuis 60 ans. »



Historiquement, dans le bassin Thau, on ne réalise pas de captage. Les naissains sont donc achetés à un ostréiculteur du bassin charentais. Néanmoins, depuis quelques années, Annie et quelques ostréiculteurs de Thau expérimentent le captage des naissains dans le bassin. Ils sont aidés par un chercheur de l'Ifremer de Sète car cela nécessite de comprendre quelles sont les conditions favorables au captage. Aujourd'hui, 20% du captage est réalisé sur le bassin.

« Durant les vingt dernières années, je me suis positionnée pour défendre les valeurs de l'écologie et formée aussi à ce que c'est la durabilité. Tout ça c'est un engagement de vie et le métier, ça en fait partie. Les valeurs de Nature et Progrès vont dans le même sens et je n'ai pas eu à changer ma manière de faire pour rentrer dans les exigences du cahier des charges ».

Depuis plus de 20 ans, Annie transmet sa passion pour son métier et sensibilise à la protection du milieu marin en accueillant sur son mas des jeunes de tout âge.

Annie Castaldo a repris le mas conchylicole familial dans les années 80. Situées au bord de l'étang de Thau à l'orée de la mer Méditerranée, les huîtres sont élevées sur corde dans cette lagune de 22 km de long, un milieu marin diversifié et d'exception.

« Nous élevons les huîtres de la même façon depuis 60 ans. Les huîtres sont collées sur les cordes et sont en suspension dans la lagune. Les cordes sont, pour les huîtres, comme un récif artificiel. Elles sont en nylon, un matériel très résistant que nous recyclons. Ces cordes-là, elles ont fait quasiment toute ma carrière ».

Très tôt, Annie, figure féminine de l'ostréiculture méditerranéenne, s'engage pour défendre une façon durable de faire son métier. Elle est engagée dans le réseau CIVAM (Centres d'Initiatives pour Valoriser l'Agriculture et le Milieu rural) et est aussi une des fondatrices des « Ostréiculteur Traditionnel ». Elle a toujours élevé des huîtres à partir de naissains captés en mer.

« Produire avec des naissains naturels, c'est plus aléatoire et c'est plus cher. Mais on n'a pas de mortalité. Tout ça [les huîtres triploïdes et diploïdes d'écloserie], ça ne devrait pas exister. On vivait très bien sans avant, c'est juste choisir la facilité. »



Le détroquage



Crédits Photo Tifenn Yvon et Nature & Progrès

## Contacts Presse :

Eliane Anglaret  
Présidente de l'association Nature & Progrès  
04 73 79 32 43  
c.dupetit@natureetprogres.org

Benoît Lejoubioux  
Président de l'Association « Ostréiculteur  
Traditionnel »  
06 11 75 73 28  
lejbx@orange.fr