



LE COMBAT D'UN OSTRÉICULTEUR TRADITIONNEL

RENCONTRE AVEC BENOÎT LE JOUBIOUX,
OSTRÉICULTEUR, LE TOUR-DU-PARC, MORBIHAN,

PRÉSIDENT DE L'ASSOCIATION NATIONALE DES OSTRÉICULTEURS TRADITIONNELS

PHOTOGRAPHIES FRANÇOIS FLOHIC

Benoît Le Joubioux, préparation des expéditions le 23 décembre
Double page suivante : étier du Lic, rivière de Penerf



RENCONTRE AVEC BENOÎT LE JOUBIOUX

6

« Une histoire
simple d'entreprise familiale
sur trois générations. »



VIVRE[S] Benoît Le Joubiou, en quelques mots, quel est votre parcours?

BENOÎT LE JOUBIOUX Une histoire simple d'entreprise familiale sur trois générations.

v Vous avez repris cette entreprise et vous êtes un des rares ostréiculteurs traditionnels avec des outils contemporains comme votre site, qui justement en reprend l'histoire...

BLJ Oui. C'est mon épouse qui venait de Paris, où elle travaillait dans la publicité, qui a l'a créé et qui a donné leur nom aux huîtres « L'Hermine 1875 », qualifiées de « grand cru classé 1945 ».

v Qu'est-ce que ces dates signifient?

BLJ 1875, c'est la date où l'on situe le démarrage de l'ostréiculture comme une pratique d'élevage des huîtres. Et 1945, c'est en réalité la date à laquelle mon grand-père a commencé son activité ici, et c'est parce que je travaille aujourd'hui les huîtres exactement comme lui, dans les mêmes conditions traditionnelles sur le sol.

v Votre temps d'ostréiculteur est partagé.

BLJ En complément de l'ostréiculture, j'accompagne ma femme dans des projets communs. Nous venons d'ouvrir un bar à huîtres à Angers. Nous avons fait ce choix, je me partage entre des lieux différents où je vis à ma façon l'ostréiculture traditionnelle. Il y a deux temps, l'élevage et le commercial.

v Quelle est votre façon d'envisager l'ostréiculture?

« Notre mode d'élevage
traditionnel est une pratique
culturelle dans la rivière de Penerf :
les huîtres grandissent
à même le sol. »



Rivière de Penerf, Penedenic

BLJ De façon naturelle, je poursuis une tradition. Les huîtres sont issues d'un captage en mer et notre mode d'élevage traditionnel est une pratique culturelle dans la rivière de Penerf : les huîtres grandissent à même le sol. Elles poussent entre terre et mer, dans un site particulièrement riche.

v Pour vous ces huîtres ont des qualités particulières, je suppose. Estuaire, bassin versant, mer, tout cela préfigure les meilleurs lieux.

BLJ Oui, effectivement, ce sont des huîtres bretonnes comme on peut en trouver dans les rias à Belon, par exemple. La tradition ici était la culture de l'huître plate jusqu'à sa disparition dans les années 1970. Mais les huîtres japonaises que nous élevons dans cet environnement unique ont des qualités gustatives typiques. L'huître d'origine naturelle est fine et goûteuse, elle est généreuse, riche, elle a des arômes iodés et des senteurs d'algues. Tout l'accord entre mer et terre.

v Vos collègues et voisins sur la rivière de Penerf ont-ils les mêmes pratiques?

BLJ Non, beaucoup font de la triploïde, et les traditionnels sont largement minoritaires. Et nous n'avons pas tous les mêmes techniques. Dans la rivière, vous voyez des balises qui marquent les emplacements des tables où sont placées les poches. Moi, je n'utilise pas de poches, et je ne travaille avec des tables que pour y placer les tubes collecteurs chargés de naissain. Je ne travaille que sur le sol. Beaucoup d'ostréiculteurs font des huîtres en poches, chacun ses choix. Sur sol, il y a bien moins de sélection, on élève tous les calibres en même temps, alors qu'en poche il faut sans cesse cribler, trier et passer à des mailles supérieures, remuer. Moi, je laisse un peu faire la nature. Je pense que toutes ces manipulations stressent les huîtres.

v Il est certain que lorsqu'on voit sur de grands chantiers toutes les machines modernes bruyantes et brutales... ça diffère des mains de femmes que l'on rencontre encore... C'est une des avancées technologiques incontournables. Le lobby des vendeurs de matériel est je pense très puissant...

7

BLJ Oui, c'est certain.

V Revenons à votre parcours, depuis quelques années vous avez un engagement associatif très militant.

BLJ Oui, effectivement. Je suis président de l'association O.T., « Ostréiculteur traditionnel », qui a été fondée en 2007.

V En quoi consiste-t-elle?

BLJ Elle rassemble aujourd'hui quatre-vingts ostréiculteurs traditionnels des sept bassins du littoral français qui produisent et commercialisent exclusivement des huîtres nées en mer. L'association a pour but la défense, la sauvegarde et la valorisation de ces huîtres d'origine naturelle.

V Vous ajoutez « d'origine ». Pourquoi ne pas dire simplement « naturelles »?

BLJ Les huîtres naturelles sont des huîtres sauvages ramassées

sur le littoral et que l'on peut vendre où qui fournissent des ostréiculteurs. Mais à partir du moment où l'on fait un geste d'élevage, on ne peut plus dire « naturelles »

V Il y a d'autres associations un peu comparables?

BLJ Oui, le réseau Cohérence, que je soutiens, qui est fondé sur le développement durable et solidaire, et est composé d'une centaine d'associations en Bretagne. Nous travaillons ensemble, tous, ostréiculteurs, agriculteurs, éleveurs, défenseurs de l'environnement, à promouvoir des modes de production respectueux de l'environnement.

V Ces associations ont pour but de se défendre devant une sorte d'agression du milieu naturel que vous déplorez. Tout est venu avec l'arrivée dans votre « monde tranquille », si l'on peut dire, d'une huître de laboratoire...

BLJ En effet, dès que nous avons vu s'installer les premiers élevages d'huîtres triploïdes, il y a eu tout de suite un clivage évident entre ceux qui sentaient là des opportunités de profits et les autres traditionnels qui ne lâchaient pas leurs convictions.

V Et cela a déclenché manifestement plus qu'un clivage, et de l'inquiétude devant des mortalités très importantes sur tous les sites ostréicoles, du nord au sud.

BLJ Il y avait toujours eu des mortalités estivales naturelles dans les élevages, de l'ordre 10 %, c'est presque normal et habituel, mais lorsqu'on a constaté une mortalité de 50 %, c'était déjà anormal, et quand, après plusieurs années éprouvantes, est arrivée la grande mortalité de l'été 2008, ça a été dramatique pour tous. Perdre jusqu'à 90 % de sa production, c'est plus que l'inquiétude qui s'est installée, la révolte, la colère. Il y a eu des effondrements aussi. De graves problèmes financiers pour beaucoup d'entreprises et des fermetures.

—
« L'association a pour but la défense, la sauvegarde et la valorisation de ces huîtres d'origine naturelle. »
—

8



Chantier Le Joubiou, rive de Pencadenic

Double page précédente : rivière de Peneff, Pencadenic



Dans notre conception d'une ostréiculture traditionnelle, nous étions très opposés aux méthodes d'élevage intensifié, aux grosses densités dans les parcs et les poches. Mais avec les triploïdes, certains éleveurs sont devenus des sortes d'industriels. Cette promiscuité pose évidemment un problème aux voisins qui veulent faire perdurer des méthodes classiques et produire des huîtres nées en mer.

S'ajoutent en outre la dissémination évidente du virus herpès à tout le littoral et ses conséquences sur la mort des huîtres. Cela nous a fait encore plus nous poser des questions sur les raisons des bouleversements du milieu. Les bassins naisseurs d'Arcachon, par exemple, ont été très touchés.

V Vous élevez des huîtres à Peneff, mais d'où provient votre naissain ?

9



Tables de parcs, golfe du Morbihan



Huîtres adultes mortes, Noël 2014, golfe du Morbihan



Parcs à Penerf



Benoît Le Joubioux, préparation des expéditions le 23 décembre



Chantier Le Joubioux, rive de Pencadenic

« Avec les triploïdes,
certains éleveurs
sont devenus des sortes
d'industriels. »

BLJ Les collecteurs viennent de Charente et eux comme nous sommes aujourd'hui très préoccupés. Notre naissain, que l'on choisit naturel et qui est récolté dans les meilleures conditions par des ostréiculteurs traditionnels, justement, est sans doute aujourd'hui totalement infiltré par des larves de diploïdes d'écloserie, mais certainement aussi de triploïdes.

v *On parle de triploïdes non stériles...*

BLJ Tout à fait. Apparemment, il y a des gamétogénèses évidentes chez les triploïdes. Les huîtres stériles peuvent se reproduire! L'Ifremer semble l'admettre mais répond que les larves ne peuvent être viables. Mme Houssin, d'un laboratoire de Caen, est en train de démontrer le contraire...

C'est pour toutes ces raisons que nous avons demandé une

« C’est quand même grave de penser que des ostréiculteurs traditionnels ont peut-être un pourcentage de triploïdes dans leur cheptel et en vendent... »

sanctuarisation de nos parcs d’huîtres naturelles. Mais en vain. Dans tous les cas, nos huîtres sont évidemment impactées par l’environnement des voisins qui ne travaillent pas comme nous et par ceux qui utilisent des huîtres d’écloserie diploïdes ou triploïdes. C’est quand même grave de penser que des ostréiculteurs traditionnels ont peut-être un pourcentage de triploïdes dans leur cheptel et en vendent...

- ▼ Et que les vendeurs de triploïdes ont sur leurs étals des huîtres en lait l’été!
- BLJ On marche sur la tête!
- ▼ Tout cela amène inévitablement à penser que l’Ifremer, en créant généreusement



Huîtres sauvages, rochers de Damgan

l’huître « des quatre saisons » pour aider la filière, est responsable d’un bouleversement du milieu.

BLJ Manifestement, oui. Dans tous les bassins de France une même mortalité a touché simultanément le naissain (à ce moment 40 % du naissain provenait d’écloserie...).

▼ *Quelle est votre version ?*

BLJ Assurément, l’arrivée des triploïdes a perturbé le milieu. Certains scientifiques comme Jean-François Samain, retraité de l’Ifremer, ont des réserves sur ces huîtres. Il parle d’une fragilité des tétraploïdes géniteurs vendus par l’Ifremer aux écloseries. Une nouvelle méthode de 2007. Il y a des coïncidences troublantes. Jean-Pierre Baud, responsable de l’Ifremer, n’a pas d’inquiétudes, mais pour nous, l’inquiétude est fondée.

▼ *Langue de bois, omerta, le doute se développe faute de communication et de chiffres réels. D’après vous, quelles sont les huîtres qui meurent réellement ?*

BLJ Je pense qu’il s’agit d’une contamination horizontale. Les triploïdes ont eu, à certaines périodes, à des moments différents, une très forte mortalité, plus importante que les naturelles. Il ne s’agissait plus de taire des questions et de tolérer qu’elles demeurent sans réponse de la part de l’Ifremer. À un moment, notre questionnement a dépassé la courtoisie. Le manque de dialogue avec l’Ifremer, ses études publiées aux résultats évasifs, les manques de statistiques concernant les mortalités comparées entre triploïdes et naturelles, tout ça est devenu invivable pour beaucoup. Ce qui est étonnant, c’est que les producteurs qui ont vu leur cheptel de triploïdes crever n’ont pas revendiqué des explications auprès des écloseries qui leur avaient vendu leur naissain. Mais nous, ostréiculteurs traditionnels, nous avons engagé un procès contre l’Ifremer.

Nous nous sommes tous unis, et, en 2010, nous avons assigné l’Ifremer en justice devant le tribunal de Rennes pour négligence et défaut de surveillance. Nous avons saisi le tribunal en référé avec un rapport d’expertise judiciaire.

▼ *Pourquoi attaquer directement l’Ifremer, c’est-à-dire une administration d’État ?*

BLJ Nous voulons mettre l’Ifremer devant ses responsabilités. Depuis 2008, lors de la mortalité estivale qui, il ne faut pas l’oublier, avait décimé jusqu’à 90 % des naissains d’huîtres, nous pensons que l’Ifremer n’a pris aucune mesure de protection pour faire face à cette crise qui a atteint gravement l’ensemble de la filière.

▼ *Vous accusez l’Ifremer et indirectement les écloseries qui commercialisent les huîtres à partir des recherches de l’Institut et des géniteurs tétraploïdes*



Affiche des revendications des O.T., Salon national de la conchyliculture, Vannes, septembre 2014

« Nous nous sommes tous unis, et, en 2010, nous avons assigné l’Ifremer en justice devant le tribunal de Rennes pour négligence et défaut de surveillance. »

qu’il leur vend. Leurs recherches et le développement de biotechnologies auraient été appliqués sans en mesurer les conséquences ? Et sans informer la filière?...

BLJ Effectivement. Le milieu a été envahi d’huîtres d’écloserie, je parle surtout des triploïdes, dont on n’a pas encore mesuré toutes les incidences à terme. Les épisodes de mortalité intensive ont de curieuses et troublantes coïncidences avec l’énorme quantité d’huîtres triploïdes mises en élevages intensifs. On peut parler de surproduction, dès leur « invention » en laboratoire à la fin des années 1990. Pas d’essais préalables dans le milieu. Pas de réel contrôle des écloseries sur la qualité de leurs productions. Pas de résultats non plus et pas de chiffres publiés sur les mortalités distinctes

—
« Pas d'essais
préalables dans le milieu.
Pas de réel contrôle des écloseries
sur la qualité de leurs productions.
Pas de résultats non plus
et pas de chiffres publiés sur
les mortalités distinctes triploïdes
et huîtres naturelles. »
—



triploïdes et huîtres naturelles. L'Ifremer n'aime pas beaucoup communiquer. Il nous a fallu provoquer le dialogue.

v *Il ne s'agit pas seulement de trouver un coupable en accusant l'Ifremer d'être juge et partie, vous demandez aussi des indemnités pour préjudices financiers?*

BLJ Nos motivations ne sont pas du tout financières. Mais pour déposer une plainte au tribunal, juridiquement, il faut qu'il y ait un préjudice. C'est pour ces raisons que nous avons tous été contraints de notifier des indemnités.

v *Quelles sont aujourd'hui les conclusions de ce procès?*

BLJ Le dossier est en référé depuis octobre, les conclusions seront données avant l'été. Nous espérons que cette mise en cause de l'Ifremer sur ses responsabilités dans l'histoire des mortalités sera reconnue.

v *L'idée est aussi que, cette « affaire » étant suivie par les médias, les huîtres d'origine naturelle soient mieux connues du grand public. Vous souhaitez, et c'est la grande campagne de votre association, l'étiquetage des huîtres nées en mer.*

BLJ Nous sommes des producteurs mais aussi des consommateurs. Nous sommes ce que nous mangeons et nous avons le droit de savoir ce qu'il y a dans nos assiettes, c'est un droit inaliénable, et pour cela il faut un étiquetage. On demande cet étiquetage parce que celui qui souhaite ne pas manger d'huîtres d'écloserie aux chromosomes manipulés doit pouvoir choisir. Et on ne sait pas réellement aujourd'hui si les êtres vivants polyploïdes présentent un risque pour la santé, c'est un principe de précaution.

v *Votre objectif est d'obtenir un étiquetage clair pour les huîtres nées en mer, mais pas pour les triploïdes?*

BLJ Nous ne pourrions jamais obtenir un étiquetage des vendeurs d'huîtres d'écloserie, aucune réglementation manifestement ne l'obtiendra. Il y a de toute évidence un lobby puissant, et la réglementation européenne n'oblige en rien l'étiquetage des OVM (organismes vivants modifiés), qui ne sont pas des OGM (organismes génétiquement modifiés). Nous souhaitons simplement et clairement marquer la qualité des huîtres naturelles, c'est tout.

Or aujourd'hui, nous avons seulement le droit de mettre notre logo, mais pas un étiquetage classique « huîtres naturelles nées en mer ».

Joël Labbé, sénateur du Morbihan, qui nous soutient dans cette demande d'étiquetage, a déposé un amendement qui n'a pas été voté. Mais depuis des années il milite à nos côtés, activement. Récemment, il a réussi à faire déguster des huîtres naturelles nées en mer lors du déjeuner des vœux du président du Sénat et il a organisé une conférence de presse d'information sur le sujet. En juin, il organise un colloque au Sénat... On verra.

v *Vous arrivez enfin à cette sensibilisation nécessaire du public, en tout cas... Il y a eu récemment des émissions de télévision qui ont posé les bonnes questions.*

BLJ Pour ce qui est des actions médiatiques, c'est bien parti en effet. Mais l'important pour nous, c'est le terrain. Et là, on est loin d'être confiants en l'avenir.



Huîtres plates

« Nous sommes
ce que nous mangeons
et nous avons le droit
de savoir ce qu'il y a dans
nos assiettes. »



Conférence de presse, Sénat, janvier 2015