





# L'huître de Monsieur Yvon, perle de la ria.

*par Valérie Gentil.*

Jean-Noël Yvon n'est pas sorti des eaux, mais presque. Avant lui, son père, et avant son père, son grand-père, élevaient ces coquillages au coeur de la Ria d'Etel. Des vies entières dédiées à cultiver un fleuron de notre patrimoine gastronomique, derrière lequel se cachent bien d'autres valeurs. Petit portrait de l'huître naturelle, sentinelle Slow Food, et d'un de ses dévoués protecteurs.

Il y a huître et huître. Mais on ne le sait pas toujours. L'élevage de ces précieux bivalves a lui aussi été englouti par la grande course à la productivité et à la rentabilité. C'est ainsi que 90% des huîtres que vous achetez de nos jours sont issues de laboratoires... En 1997, l'IFREMER a déposé un brevet sur une créature tout droit sortie des éprouvettes de nos meilleurs apprentis sorciers : l'huître triploïde, une huître modifiée, à laquelle on a rajouté une paire de chromosomes. Comment ? Grâce à la chimie...

## Les huîtres sont-elles des «Organismes Génétiquement Maltraités» ?

Cette huître ultra chromosomée possède une particularité : elle est stérile. Ainsi, elle consacre toute son énergie à se développer en faisant l'économie de la reproduction. Elle va atteindre sa



pleine croissance entre 18 mois et 2 ans, contrairement aux huîtres nées en mer, qui elles mettront 3 ans avant d'être prêtes à la dégustation. Un an d'économisé, des huîtres vendables toute l'année, moins de main d'oeuvre, le calcul a été rapide. L'huître triploïde a donc signé la fin d'une saisonnalité : finis «les mois en R», désormais ce sera R toute l'année, R comme «rendement». Mais voilà, comme dans tous les élevages,

une trop grande densité d'animaux favorise les maladies. L'année dernière, les huîtres ont été décimées par un virus. Personne ne peut dire pourquoi. Cette croissance rapide le serait-elle au détriment de leur résistance ? On ne saura pas. La vraie menace, c'est que cette stérilité est contagieuse... Et incontrôlable, sous les eaux tranquilles de la ria. Un danger réel qui inquiète dans les rangs des professionnels.

## Les ostréiculteurs traditionnels, passeurs de l'huître élevée en mer.

Malgré le développement de ces affolantes pratiques, quelques poignées d'ostréiculteurs ont choisi de conser-

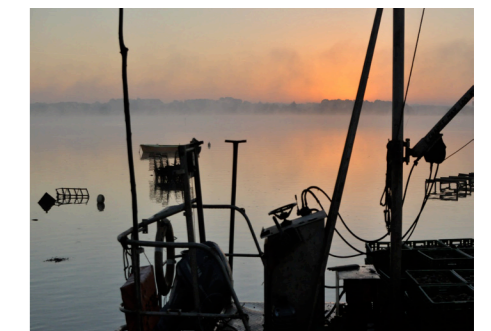


ver la méthode ancestrale. Celle qui préserve la nature, les rythmes physiologiques des huîtres, et aussi les emplois. Jean-Noël Yvon fait partie de ces résistants. De ceux qui n'ont pas voulu faire le calcul, ni de la rentabilité, ni du temps. Devant le refus des pouvoirs publics d'informer le consommateur par un étiquetage -afin qu'il puisse choisir-, quelques ostréiculteurs ont créé une association : «Ostréiculteurs traditionnels», qui rassemble dans le même bateau ceux qui élèvent des «huîtres nées en mer», et non en éclosiers. Pourquoi cette prise de position ? Parce que pour ces hommes, ce métier a encore un sens. Ils sont producteurs, pas marchands, et ils ont cette conscience de la fragilité de nos écosystèmes,

conscience de travailler avec le vivant, et non contre lui. Un état d'esprit.

## Une filière vertueuse parce que durable.

Jean-Noël et sa femme Tifenn ne ménagent pas leur peine, mais ils sont fiers de leur métier, et de leurs



«huîtres de l'Istrec». Fiers de respecter un processus naturel, de participer à la conservation de la biodiversité. Ils font partie du réseau «Cohérence», un label partenaire de Slow Food, garant d'une ostréiculture durable et solidaire. Non contents de se démener dans leur parc, ils sont engagés dans une aventure au Sénégal. Le hasard les a menés au Sine Saloum où l'on trouve... des huîtres ! Depuis plusieurs années, ils forment les hommes et surtout les femmes de six villages à la technique de captage, afin de préserver la mangrove, et d'assurer à ses populations une autonomie grâce à l'activité d'ostréiculteurs. Une histoire de transmission, de solidarité, d'amitié. C'est ça le goût de l'huître naturelle des Yvon... Le goût des belles valeurs. Et ce goût-là est précieux. ! Les huîtres de Jean-Noël Yvon : Dans le réseau Biocoop, Sur RV au 02.97.24.63.25, et bientôt en vente à distance par messagerie hivernale!. <http://leshuîtresnaturelles.wordpress.com/>