

L'ostréiculture

Aquaculture : ensemble de toutes les activités de culture de plantes marines et d'élevage d'animaux marins. [...]. Suivant l'espèce concernée on utilise les vocables suivants : algoculture pour la culture des algues ; anguilliculture pour l'élevage des anguilles ; astaciculture pour l'élevage des écrevisses ; crevetticulture pour l'élevage des crevettes ; chevretticulture pour l'élevage des crevettes d'eau douce (*Macrobrachium*) ; conchyliculture pour l'élevage des coquillages, qui regroupe : cerastoculture (coques), mytiliculture (moules), ostréiculture (huîtres), pectiniculture (pecten - coquilles St-Jacques), vénériculture (palourdes, clovisses), paeneiculture : pour l'élevage des crevettes pénéides (= crevettes royales, gambas) ; perliculture : élevage de l'huître perlière (*Pinctada margaritifera*) qui produit la perle noire (Polynésie) ; salmoniculture pour l'élevage des salmonidés (saumons et truites) ; truiticulture pour l'élevage des truites.

(Source : Institut français de recherche pour l'exploitation de la mer (Ifremer))

Activité traditionnelle et ancienne sur les côtes françaises et européennes, l'élevage des huîtres repose essentiellement sur deux genres de mollusques : l'huître plate (*Ostrea edulis*) et l'huître creuse (*Crassostrea gigas* et *C. angulata*). À la fin du XIXe siècle, en effet, pour répondre au déclin de l'huître plate surexploitée, les ostréiculteurs français importèrent du Portugal des huîtres creuses de l'espèce *Crassostrea angulata*. Ces «portugaises» prirent rapidement le dessus sur les plates subsistantes et, vers 1960, la production française s'établissait à environ 85 000 tonnes/an de *C. angulata* contre seulement 28 000 t/an de plates. Cette domination de l'huître portugaise prit fin entre 1969 et 1973 à la suite d'une épidémie virale qui provoqua sa disparition quasi complète, et son remplacement, par une espèce importée du Japon, *Crassostrea gigas*.

L'ostréiculture comprend différentes opérations :

1. Le *captage du naissain*, qui consiste à déposer aux endroits calmes de la côte des tuiles de terre cuite ou des collecteurs en mousse de polyéthylène, sur lesquels vient se fixer le naissain.
2. Le *détroquage*, qui consiste à changer de support le naissain lorsque ce dernier a atteint 2 à 3 cm de longueur, pour lui donner de l'espace.
3. L'*élévage* proprement dit, au cours duquel les huîtres sont placées dans des boîtes grillagées (caisses ostréophiles), elles-mêmes déposées dans les parcs. Cette opération a pour but de protéger les mollusques de leurs nombreux prédateurs.
4. L'*affinage* ou *engraissement*, qui s'effectue lorsque les huîtres, âgées de 3 ans, ont atteint une taille suffisante pour la consommation. Elles sont alors transférées dans des parcs riches en diatomées qu'elles consomment en abondance. Le *verdissement* provient du pigment d'un mollusque, la navicule bleue, qui prolifère particulièrement dans les *claires* (bassins creusés dans les terrains plats et argileux, alimentés par les marées).
5. L'*expédition*, ou plus précisément le *levage* des mollusques dans des parcs dits d'expédition, après dégorgeement dans les bassins de la vase et du sable contenus dans les coquilles.

L'ostréiculture représente un secteur économique important : en Europe, la production globale annuelle dépasse 162 000 tonnes [1999], dont environ 150 000 en France, 3 800 tonnes en Irlande, 3 400 tonnes en Espagne, 1 400 tonnes aux Pays-Bas et 1 000 tonnes au Royaume-Uni. Par ailleurs, dans de nombreux secteurs géographiques, l'activité ostréicole, avec une occupation permanente de l'espace littoral, joue un rôle important en matière d'aménagement du territoire.

Les techniques de productions sont variables selon les pays et les régions : élevage à plat (huîtres posées directement sur le sol), en surélevé (huîtres disposées dans des poches sur des tables à 50 cm du sol), en eau profonde (huîtres semées directement à des profondeurs de 10 à 15 m, puis pêchées à la drague), sur filières ou radeaux flottants, ou bien encore, dans les secteurs méditerranéens, sans marées, sous des tables fixes).

L'ostréiculture reposant, en partie, sur le transfert de naissain entre différents secteurs (en France, par exemple, le naissain collecté dans les bassins d'Arcachon et de Marennes-Oléron — dont les conditions d'environnement (température et composition de l'eau) sont favorables à la reproduction — est transféré vers d'autres bassins d'élevage), la propagation de certains parasites des mollusques peut être à l'origine d'épizooties catastrophiques (les mollusques ne disposant pas de «mémoire» immunitaire, et donc pas d'anticorps, peu de symptômes sont détectables avant la mortalité effective) : ainsi, sur le littoral français, l'huître plate (*Ostrea edulis*) a été presque entièrement décimée par deux épizooties, la marteiliose (dont l'agent infectieux est *Marteilia refringens*) et la bonamiose (causée par *Bonamia ostrea*), et sa production est passée de 28 000 tonnes à moins de 2 000 t par an. Aussi, un réseau spécialisé dans la surveillance zoosanitaire a été créé au début des années 1990 par l'Ifremer et, par comparaison de séquences d'ADN, les chercheurs peuvent aujourd'hui détecter de façon précise les éventuels agents pathogènes (bactéries, virus) responsables des mortalités de coquillages.