

**Pour la seconde année consécutive, les jeunes huîtres sont touchées par une mortalité massive.**

Par Jean Roquecave Photo Sébastien Laval

# Menaces sur les huîtres

**L**e 4 juin 2009, le préfet de la Charente-Maritime prenait un arrêté pour interdire les transferts d'huîtres creuses en provenance ou à destination du littoral de Charente-Maritime. Des arrêtés similaires ont été pris dans les différents bassins ostréicoles français. L'Etat réagissait ainsi à une mortalité massive et inhabituelle des jeunes huîtres en cherchant à protéger les cheptels des zones encore épargnées, et demandait parallèlement à Ifremer de procéder à des analyses pour déterminer l'origine de ces mortalités.

«*Nous sommes dans la même configuration que l'an dernier, constate François Patsouris, président de la section régionale conchylicole de Marennes-Oléron. Selon les secteurs, 60 % à 80 % des petites huîtres nées en 2008 sont mortes.*» La mortalité atteint même parfois 100 %, comme chez cet ostréiculteur de l'île de Ré : «*L'an dernier, dit-il, je faisais le tri entre les huîtres mortes et celles qui avaient résisté. Aujourd'hui, ce n'est même plus la peine, tout est bon à jeter.*»

Le schéma de 2008 se reproduit avec quelques nuances. L'an dernier, la mortalité avait débuté sur l'île de Ré pour se propager ensuite vers le sud. Cette année, c'est d'abord la Méditerranée qui a été touchée, puis la maladie est remontée vers le nord, par Arcachon, Marennes, Ré, la Vendée puis la Bretagne. La mortalité frappe aussi plus tôt cette année, dès le mois de mai, alors qu'en 2008 les premiers dégâts avaient été constatés en juin.

«*Les mortalités estivales d'huîtres sont un phénomène qui est connu depuis les années 1990, note Jean Prou, chef de la station Ifremer de La Tremblade, et les agents pathogènes en cause ont été identifiés il y a une vingtaine d'années. Jusqu'à présent, il semblait y avoir un équilibre entre l'huître et les agents infectieux, et la mortalité était faible.*» Ifremer participe au réseau national Repamo (Réseau de pathologie du mollusque) qui mène des analyses systématiques sur l'ensemble du

littoral. «*Nous recherchons d'une part les organismes identifiés, dont certains sont à déclaration obligatoire, comme ceux qui ont anéanti les huîtres plates dans les années 1970. Nous recherchons aussi systématiquement tous les agents exotiques qui normalement ne sont pas présents en France, et qui pourraient avoir été importés accidentellement. Enfin nous recherchons tout ce qu'on pourrait ne pas connaître, les organismes infectieux émergents. Il faut savoir que le matériel et les techniques de détection ont fait des progrès considérables, et qu'on peut voir beaucoup plus de choses qu'il y a quelques années. Mais dans le cadre des problèmes actuels, on n'a pour l'instant rien trouvé de nouveau ni d'exotique, uniquement ce qui est connu.*»

Les analyses des huîtres infectées ont mis en évidence la présence, comme en 2008, du virus OsHV-1 (*Ostreid herpes virus*), souvent associé avec une ou plusieurs bactéries, *Vibrio splendidus*, *Vibrio aestuarianus* et *Vibrio harveyi*. «*On peut trouver uniquement le virus, ou bien le virus et une bactérie, ajoute le chercheur. Nous avons prouvé l'an dernier que le phénomène était contagieux, en parvenant à transmettre la maladie d'un animal infecté à une huître saine.*» Si les agents pathogènes sont clairement identifiés, le processus qui conduit à ces mortalités massives reste à déterminer. «*L'inconnue reste la cause de cette rupture d'équilibre entre l'huître et les agents infectieux. L'huître peut être fragilisée car à l'arrivée du printemps il y a une élévation rapide de la température de l'eau, et surtout le début de la reproduction, qui est un moment d'hyper-activité. La pollution peut jouer, notamment celle des produits phytosanitaires d'origine agricole qui sont présents dans le bassin. Des agents chimiques peuvent entraîner une altération des chromosomes de l'huître et réduire ses défenses immunitaires. Si les huîtres sont fragilisées, les agents pathogènes ont un terrain favorable.*»



La section régionale conchylicole a demandé au laboratoire rochelais Genindexe d'effectuer 500 analyses dans tout le bassin, pour tenter d'y voir plus clair dans le mécanisme de la maladie. «L'objectif de notre étude, explique la responsable de Genindexe, Corinne Cherbonnel, c'est d'établir une chronologie. Nous sommes en présence d'une association de malfaiteurs, un virus et des bactéries, et on ne sait pas qui intervient en premier, lequel attaque. Nous allons essayer de comprendre cette chronologie, en fonction des plages de température et des variations de la salinité des eaux.»

### PROPOSITIONS DES OSTRÉICULTEURS

Chez les ostréiculteurs, on s'interroge aussi sur la répartition de l'épidémie. «Certains secteurs, comme Bonne-Anse et Ronce-les-Bains, où les huîtres sont à une faible profondeur, sont totalement indemnes, souligne François Patsouris, alors que les parcs en eau profonde et les huîtres sur filières sont dévastés. Si on met les huîtres en eau profonde, c'est pour qu'elles s'alimentent davantage. Ce sont en quelque sorte des Formule 1, qui permettent de gagner un an sur la durée d'élevage avant la commercialisation. On peut se demander si, du coup, elles ne sont pas plus sensibles aux agents pathogènes, surtout au printemps, où elles commencent à pousser. Peut-être faut-il s'interroger sur nos pratiques professionnelles. Quand nous élevons les huîtres comme les anciens, à faible profondeur, elles poussent moins vite, mais ne meurent pas.»

Reste à trouver un remède. On en est loin, dit-on à l'Ifremer. «On ne peut pas arrêter les courants qui propagent les virus, et on ne

peut pas non plus traiter les huîtres aux antibiotiques comme on le ferait des mammifères.» Les chercheurs ont cependant lancé quelques pistes de réflexion. «D'une part, nous travaillons sur la durée de vie des agents pathogènes dans l'eau de mer, dit Jean Prou. Nous pourrions alors donner des conseils aux éleveurs pour espacer les parcs à une distance supérieure à leur durée de vie. On peut aussi envisager d'implanter des filières au large, là encore hors de portée des virus.»

Une autre piste est déjà explorée par les écloséries d'huîtres. «Dans les lots d'huîtres contaminées, certaines ne meurent pas. On peut envisager de faire des croisements et une sélection pour arriver à des souches d'huîtres qui résistent aux mortalités estivales. Ce qu'il nous reste à étudier, ce sont les dangers que peut représenter la remise à l'eau en grande quantité de ces animaux.»

Pour les ostréiculteurs, le temps presse. «Si on ne trouve rien, affirme François Patsouris, en 2012, les huîtres seront au prix du caviar, s'il y a encore des ostréiculteurs. La mortalité naturelle habituelle est de l'ordre de 30 %, mais à 80 % ce n'est plus la peine. Et c'est toute l'ostréiculture européenne qui est menacée de disparition. Aujourd'hui, la Charente-Maritime et le bassin d'Arcachon sont les seules zones de reproduction des huîtres en Europe. Toutes les huîtres de d'Irlande, de Bretagne ou de Normandie viennent de chez nous.» «La survie de l'ostréiculture, renchérit Jean Prou, c'est aussi celle d'un écosystème façonné par l'homme, qui permet d'élaborer un produit de qualité qui se consomme cru, dès sa sortie de l'eau. Sans ostréiculteurs que deviendraient les marais, cette zone de biodiversité unique ?» ■