



Le suivi régulier des huîtres creuses fait partie d'un projet européen de grande ampleur que pilotent, en France, les scientifiques de l'Ifremer. Ici à la pointe du Dhâteau, dans la commune de Logonna-Daoulas.

L'huître creuse subit depuis plus de dix ans les assauts d'un virus et d'une bactérie décimant une grande partie des élevages. Elle meurt en grande quantité mais continue de recouvrir les grèves de la rade de Brest.

L'huître creuse n'est pas à la fête le long des côtes bretonnes. Un virus tue les plus jeunes, une bactérie se charge des adultes. La situation reste tendue pour les professionnels, qui continuent de perdre jusqu'à 90 % de leurs huîtres de l'année. Dans le cadre d'un programme de recherche européen baptisé Vivaldi, [une équipe brestoïse de l'Ifremer travaille le sujet à la pointe du Château, en Logonna-Daoulas.](#)

Au centre des préoccupations, les conditions environnementales qui déterminent la capacité des huîtres à résister à ces attaques virales et bactériennes. Plus la qualité de l'eau est bonne, moins la mortalité est importante. Les recherches s'orientent également vers les vecteurs. Les organismes pathogènes sont présents dans la colonne d'eau mais également à l'intérieur des animaux, sans les tuer immédiatement. Une seule huître contaminée peut diffuser des quantités astronomiques d'éléments pathogènes. La solution avancée par les scientifiques est de privilégier des naissains sélectionnés pour leur résistance face à ces maladies. Mais impossible d'avoir la main sur la qualité du recrutement naturel.

Avantage et inconvénient

En rade de Brest, l'huître creuse tapisse la quasi-totalité des grèves. Même si la mortalité y est aussi forte que dans les parcs, en quinze ans, le volume de production de larves d'huîtres a explosé.

Ces tapis d'huîtres creuses sauvages présentent un avantage et un inconvénient pour les producteurs. Elles permettent l'arrivée d'un grand nombre de petites huîtres qui se fixent naturellement et entretiennent le stock. Mais, dans le même temps, cette concentration favorise l'expansion des organismes pathogènes. Si la mortalité des huîtres reste élevée, « aucun risque pour la consommation humaine ! », assurent les spécialistes.

Malgré cette intense mortalité, l'huître creuse continue sa migration régulière plus au nord. « Avec l'augmentation de la température de l'eau, on la croise aujourd'hui en Norvège », confirme Fabrice Pernet pour [Ifremer](#) à Brest. Et, heureusement, toujours pas le virus américain de l'huître creuse, encore resté de l'autre côté.

À LIRE SUR LE SUJET

Ils luttent contre la mortalité de l'huître creuse [Vidéo]