

A voir. Un documentaire sur les huîtres triploïdes

« Huître triploïde, authentiquement artificielle » est un documentaire qui vient de sortir et qui est disponible dès à présent sur internet. Il met en lumière les différentes questions et enjeux qui agitent le monde de l'ostréiculture au sujet de l'huître triploïde, une huître dont les chromosomes ont été modifiés pour pouvoir être consommée en toute saison.

L'huître triploïde. Si le nom est encore quasi inconnu de la plupart des consommateurs, il agite depuis quelques années le monde de l'ostréiculture. En effet, certains ont fait le choix d'utiliser ce type d'huîtres, d'autres non et préfèrent faire perdurer des méthodes d'élevage traditionnelles et naturelles. Mais qu'est ce qui se cache derrière cette fameuse huître ? C'est là le sujet du documentaire « Huître triploïde, authentiquement artificielle », réalisé par Grégoire De Bentzmann et Adrien Teyssier. Tous deux ont mené une enquête de deux ans et sont allés aux quatre coins de la France à la rencontre d'ostréiculteurs, de patrons d'écloserie, et de scientifiques. Ils nous expliquent grâce à leur film ce qu'est une huître triploïde : une huître chromosomiquement modifiée, qui a pour caractéristique d'être consommable toute l'année et de ne pas connaître de période de laitance car elle est stérile. « Manger une huître naturelle et née en mer devient chaque jour un peu plus rare », nous dit-on dans le film. Car les huîtres triploïdes, qui représenteraient pas moins de 50% de la production française, naît en

écloserie.

Deux visions de l'ostréiculture s'affrontent alors : les partisans d'une ostréiculture respectant la saisonnalité, le cycle naturel de croissance de l'huître, les naissains naturels...et de l'autre, des ostréiculteurs qui préfèrent utiliser des huîtres triploïdes issues d'écloserie, pouvant être ainsi vendues toute l'année. « Il est légitime de faire évoluer les caractéristiques de l'espèce pour qu'elle s'adapte », explique ainsi l'un d'eux dans le documentaire. Tandis que du côté des ostréiculteurs traditionnels, qui se sont d'ailleurs regroupés pour certains en association, on estime qu'avec les triploïdes on assiste désormais « à une standardisation des produits ». Et que ces huîtres dont les chromosomes ont été modifiés pourraient bien être les responsables de l'apparition des virus qui déciment les exploitations depuis quelques années...

Si le documentaire « Huître triploïde, authentiquement artificielles » prend clairement position pour une ostréiculture naturelle et traditionnelle, il n'en demeure pas moins extrêmement intéressant à regarder pour comprendre les enjeux de l'arrivée d'une biotechnologie dans un environnement naturel. Traçabilité des produits (il n'y a pas encore d'étiquetage identifiant les huîtres triploïdes !), impact sur l'écosystème, interaction avec les naissains naturels...tous ces sujets sont abordés. Les ostréiculteurs traditionnels ont la parole, tout comme ceux qui utilisent les triploïdes, ainsi qu'un responsable d'écloserie. De quoi regarder les huîtres avec un œil désormais plus averti !

Le documentaire est visible en libre-accès sur le site

<http://huitretriploide.com/>