

Huîtres : les Japonais à la reconquête

Tsunami, radioactivité, les ostréiculteurs nippons ont tout perdu. Dans la région d'Iwaté, ils se battent pour relancer la production.

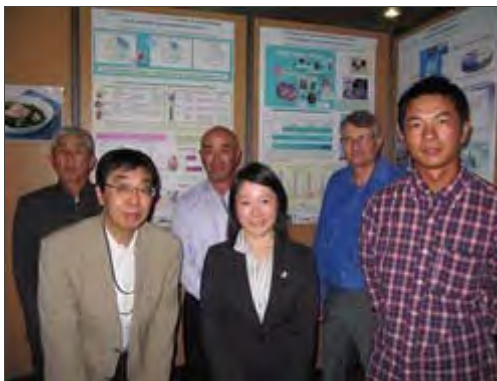
« **Quatre cinquième de nos installations ont été détruites.** » Comme beaucoup de ses collègues, Masanori Hatakeyama a pris de plein fouet le tremblement de terre suivi d'un gigantesque tsunami du 11 mars 2011. « **Par endroits, le sol s'est effondré d'un mètre. Notre région comptait 900 bateaux de pêche, il en reste 150.** » Pour les aider à redémarrer, la solidarité s'est organisée en France.

« **Nous avons pu leur expédier des vêtements de travail** », explique Denis Bailly de l'**Université** de Bretagne Ouest. Patrice Mulot, entrepreneur en machine ostréicole de Charente, s'est mobilisé pour leur fournir les kilomètres de cordage nécessaire aux captages de naissains. Une forme de renvoi d'ascenseur. Lors de la crise de l'huître en France des années 1970, ce sont des naissains japonais qui ont permis de redémarrer.

Une opération que voulait renouveler le Comité national de la conchyliculture avant que le tremblement de terre ne survienne. Pas certain, toutefois, que la manipulation ait été concluante. « **Les Japonais aussi sont confrontés à des surmortalités, mais à cause d'autres virus. Un risque de contagion aurait pu se produire** », souligne Denis Bailly. Au pays du soleil levant, la poignée d'irréductibles d'Iwaté, dans le nord de l'île d'Honshu, s'est sentie bien seule. En effet, la population n'était pas enthousiasmée par l'idée de se réinstaller au bord de l'océan.

La délégation venue au salon de la conchyliculture de Vannes s'est intéressée au modèle de commercialisation des huîtres. « **Chez nous, la chair crue est vendue à la louche ou panée frite** », explique Masanori Hatakeyama. Condamnés dans l'immédiat à produire moins, les Japonais veulent donc mieux valoriser leurs produits. Mais un autre fléau les guette : la radioactivité dispersée largement par les réacteurs accidentés de Fukushima. « **Les contrôles effectués régulièrement indiquent que nos produits de la mer ne sont pas contaminés.** » Mais les consommateurs japonais en doutent et les ventes sont au plus bas.

Jean-Pierre BUISSON.



L'accueil de la délégation japonaise. à droite au fond, Denis Bailly.

Ouest-France