

## **86. Coopération entre l'ostréiculture japonaise et française (le 4 novembre 2021)**

La saison des huîtres est enfin arrivée. Au Japon, les huîtres sont souvent vendues décoquillées. Ainsi, beaucoup de Japonais sont surpris à la vue de cagettes d'huîtres non décoquillées vendues sur les étalages des poissonneries ou des marchés français. Saviez-vous que la plupart des huîtres du marché français sont d'origine japonaise ?



Dans les années 1960, les élevages d'huîtres françaises ont manqué disparaître à cause d'une maladie qui a frappé les mollusques. Dans ce contexte, des recherches ont été menées afin d'identifier des variétés d'huîtres résistantes aux maladies, et il se trouve que ce fut le cas des huîtres japonaises. Cette découverte est le point de départ de l'introduction des huîtres japonaises en France. Afin de venir en aide aux ostréiculteurs français, des naissains ont été envoyés en direction de l'Hexagone depuis les départements de Miyagi et de Hiroshima, deux zones d'élevage des huîtres japonaises. Depuis, on observe que les huîtres françaises sont frappées par des maladies tous les dix ans environ, mais les huîtres envoyées du Japon ont permis à l'ostréiculture française de sortir de ces différents épisodes de crise. Selon certaines données statistiques, environ 70 % des huîtres distribuées dans le monde sont d'origine japonaise, et il semblerait même que la plupart des huîtres élevées en France, où les espèces endogènes ont presque disparu dans leur totalité, sont en réalité des huîtres d'origine japonaise. La raison pour laquelle les huîtres japonaises sont résistantes aux maladies reste encore aujourd'hui un mystère, même au sein de la communauté scientifique.

En 2011, les ostréiculteurs français sollicitèrent à nouveau le département de Miyagi afin de se fournir en naissains japonais lors d'un nouvel épisode de maladie ayant frappé leurs élevages. Cependant, cette demande coïncida tristement avec la survenue du séisme du 11 mars dans la région du Tohoku, qui provoqua la mort et la disparition de près de 20 000 personnes. Le tsunami causé

## Le Japon vu en France par nos diplomates de l'Ambassade du Japon

par le tremblement de terre a dévasté l'ostréiculture au large de Sanriku y compris le département de Miyagi. Ont ainsi été emportés les huîtres, les installations ainsi que les outils utilisés par les ostréiculteurs de la zone.

Cette fois-ci, ce fut au tour des ostréiculteurs bretons de venir en aide auprès de leurs confrères japonais de Sanriku face à ce drame à travers l'initiative « France O-kaeshi » (« La France donne en retour ») qui permit de collecter des fonds et du matériel. Cette solidarité de la part des ostréiculteurs français a profondément touché les producteurs japonais du Sanriku et les a encouragés à reprendre leurs activités. C'est grâce à cette formidable entraide entre les ostréiculteurs japonais et français que nous pouvons encore aujourd'hui déguster des huîtres délicieuses.

Au Japon, les huîtres sont souvent consommées sous forme de friture ou de plat mijoté avec d'autres ingrédients (*kaki nabé*), d'autres façons d'apprécier ce produit. Pourquoi ne pas essayer ces plats si un jour vous les voyez apparaitre à la carte d'un restaurant japonais ?

