



avoir confiance en elle», répond Fabrice Dussau. Dominique Bazeille approuve : « Pendant quatre ans, on s'est débrouillés. On a nettoyé les parcs pour récupérer toutes les huîtres vendables. Après, j'ai eu la chance d'avoir des clients fidèles, qui m'ont aidé. Et puis, j'avais toujours l'espoir que ça revienne. »

Et c'est revenu. « Cette année, je suis de nouveau sur le marché du naissain, explique Fabrice Dussau.

Il y a de la demande et les prix sont bons, enfin normaux, eu égard au travail que cela représente. »

Le marché a faim

Oui, le marché a faim. Les mortalités sur les huîtres juvéniles perdurent, sans que l'on sache comment les enrayer et elles se doublent aujourd'hui de pertes sur les huîtres marchandes, âgées de trois ans. Cet été, ces dernières ont été déci-



Dominique Bazeille et Fabrice Dussau, ostréiculteurs au port de Gujan, au milieu des tuiles chaulées, la méthode traditionnelle de captage des huîtres dans le bassin d'Arcachon. - PHOTO D. P.

mées par une bactérie tueuse : le *Vibrio estuarianus*, connu depuis 2002 mais qui est subitement devenu hyperagressif (mais, là encore, sans danger pour l'homme).

« Mais ces pertes ont surtout touché les huîtres triploïdes », insiste Fabrice Dussau. C'est-à-dire des huîtres nées en écloserie et ensuite

achetées par des ostréiculteurs pour être élevées. L'huître naturelle, captée dans l'eau, a bien mieux résisté à la bactérie.

« Pendant les années sans naissain, les éclosiers ont pris de gros risques de marché, poursuit Fabrice Dussau. Mais ce qui s'est passé cet été a quand même refroidi...

di pas mal de gars. Alors, il y a un retour vers le naissain naturel. »

Et tous deux en sont ravis. « C'est la nature qui commande, conclut Dominique Bazeille. Elle est fragile mais nous vivons avec elle. Chaque année, j'ai une appréhension : est-ce que ça va ou non captif ? » Oui, la nature commande encore...