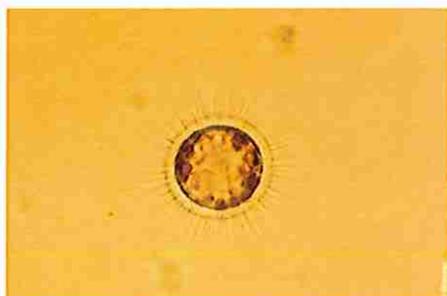


**NOTE D'INFORMATION :**  
**« Les huîtres qui saignent »**

Depuis environ 10 jours, en baie de Vilaine, presqu'île de Rhuys, golfe du Morbihan et baie de Quiberon, certains coquillages (majoritairement les huîtres creuses) peuvent présenter localement un épanchement rouge vif lorsque l'on perce la partie dorsale foncée de la masse viscérale.

Le laboratoire Environnement-Ressources / Morbihan – Pays de Loire de La Trinité sur Mer rappelle qu'il s'agit d'un phénomène naturel bien connu lié à la présence de certaines espèces planctoniques dans les eaux littorales. Elles sont consommées par les coquillages dont la glande digestive produit alors ce liquide rouge complexe constitué de péridinine (pigment caroténoïde), de chlorophylle et de protéine. Il ne présente aucune toxicité.

En conséquence, huîtres et moules dont les qualités gustatives sont conservées, sont parfaitement saines et propres à la consommation.



*Mesodinium rubrum* Photo Ifremer/E. Nézan



Tronc-Laloy/Lanriot@nov2007  
 Photo de nos correspondants - Tronc-Laloy / Lanriot

Épanchement rougeâtre lié à l'ingestion de *Mesodinium rubrum* par une huître creuse

L'espèce responsable est un cilié microscopique (15 à 70 µm) de l'espèce *Mesodinium rubrum* dont la concentration peut atteindre, sur certains sites, 1 à 2 millions d'individus par litre d'eau de mer.

Ces fortes concentrations entraînent même parfois une modification de la couleur de l'eau de mer qui peut devenir localement rouge brique à noire. Il ne s'agit ni d'encre de seiche rejetée par les pêcheurs de « morgates », ni de lâchers d'eau du barrage d'Arzal, ni de pollutions liées à des hydrocarbures. Ce type de phénomène est amplifié par des conditions hydroclimatiques stables (vents faibles,...) et peut durer de 1 à 2 semaines.

**Pour en savoir plus :**

Carver, C.E., Mallet, A.L., Warnock, R., Douglas, D., 1996. Red-coloured digestive glands in cultured mussels and scallops : the implication of *Mesodinium rubrum*. J. Shellfish Res. 15, (2), 191-201.

Kat, M. 1984., « Red » oysters (*Ostrea edulis* L.) caused by *Mesodinium rubrum* in lake Grevelingen. Aquaculture, 38, 375-377.

Pastoureaud, A., Dupuy, C., Chrétiennot-Dinet, M.J., Lantoine, F., Loret, P., 2003. Red coloration of oysters along the french Atlantic coast during the 1998 winter season : implication of nanoplanktonic cryptophytes. Aquaculture, 228, 225-235.

Observations antérieures : <http://www.ifremer.fr/envlit/actualite/20031110.htm>