

Ce matin-là, sous un soleil de fin d'été, deux techniciennes du laboratoire public Labocéa garent, comme chaque semaine, leur utilitaire près de la coopérative maritime du Vivier-sur-Mer, en Ille-et-Vilaine. Après avoir enfilé leurs bottes et embarqué leur matériel en bandoulière, elles marchent tout droit en direction du large. Leur destination : un point GPS bien précis dans l'un des nombreux parcs à huîtres de la baie, où elles vont prélever un échantillon de coquillages afin de le soumettre à des analyses.

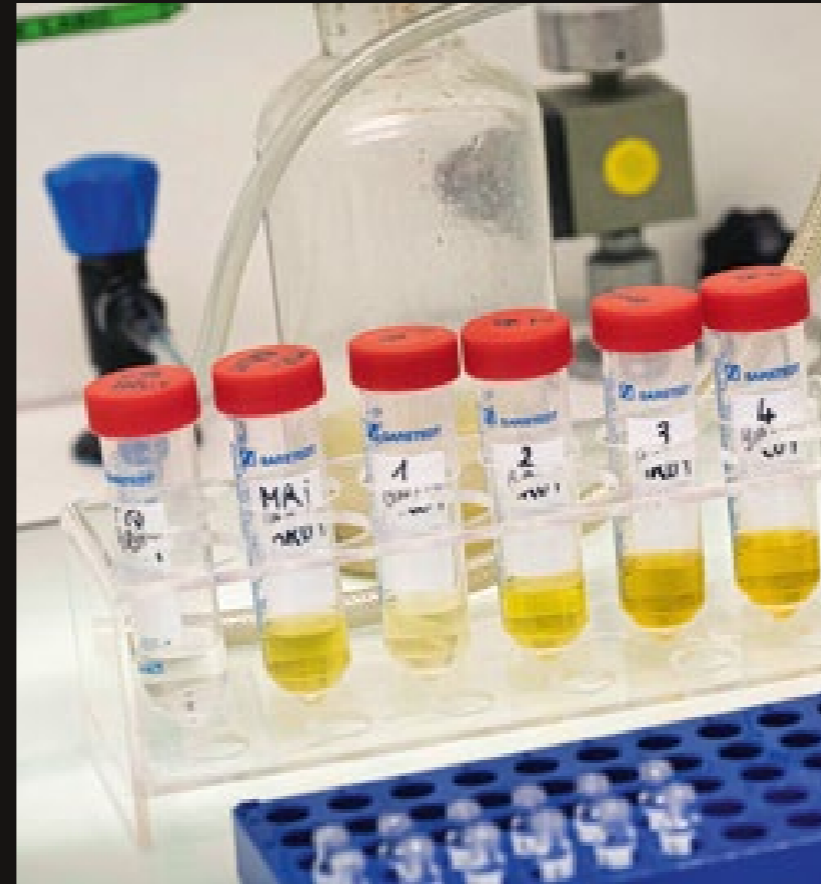
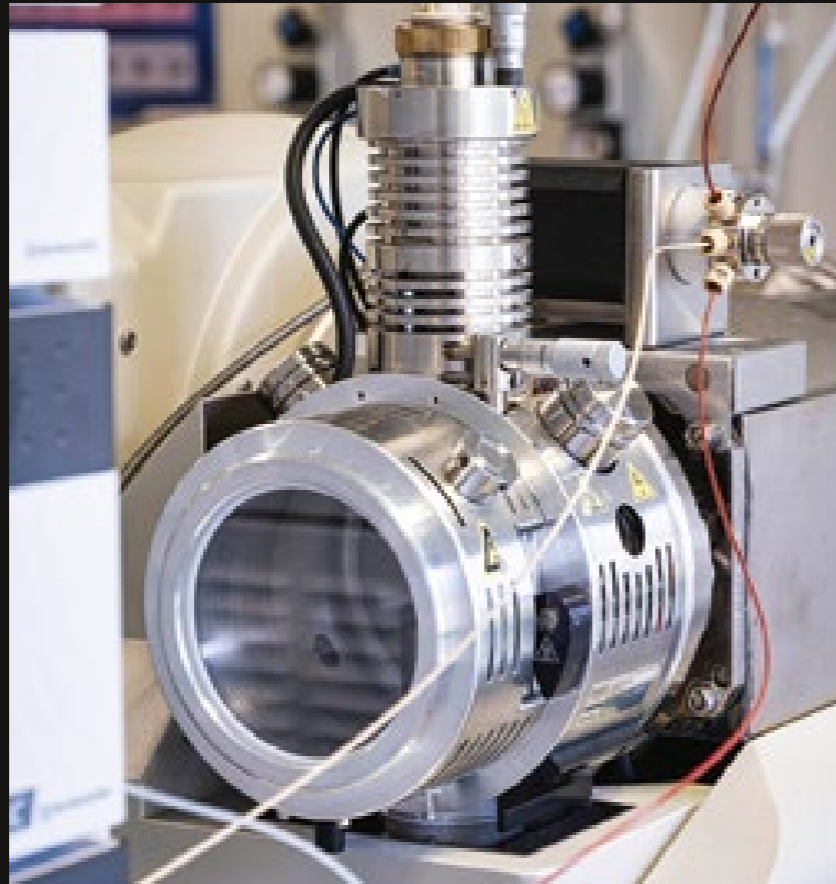


Le prélèvement réalisé chaque semaine par le laboratoire obéit à des règles bien précises : l'équipe doit récupérer au moins un kilo de coquillages, qui sont conservés dans une poche et doivent être vivants. Ils sont ensuite transportés en voiture réfrigérée jusqu'au site du laboratoire, avec une température contrôlée en permanence sur le trajet. Là, les échantillons sont analysés grâce à du matériel de pointe. Enfin, les résultats sont transmis à la direction départementale de protection des populations (DDPP).

## PHYCOTOXINES : LES HUÎTRES SOUS CONTRÔLE... ET SOUS ANALYSE

Dans la baie du Mont-Saint-Michel, les immenses parcs à huîtres installés sur l'estran font l'objet de contrôles très réguliers, supervisés par l'État. L'objectif : vérifier en permanence l'absence dans les coquillages de toxines qui peuvent les rendre impropres à la consommation.

Avec ses 600 salariés répartis dans toute la Bretagne, Labocéa fait partie des laboratoires agréés par l'État pour les contrôles sanitaires dans l'alimentation, et notamment dans les mollusques bivalves vivants : huîtres, moules, bulots. Dans le cas des huîtres de la baie du Mont-Saint-Michel, ses équipes surveillent entre autres l'absence de phycotoxines, des substances chimiques produites par certains planctons marins et qui présentent un risque pour la santé des consommateurs.



« Le laboratoire est prestataire de l'État : nous vérifions régulièrement son action, tant du côté prélèvement que du côté analyse », précise Emmanuel Robe, référent national coquillages à la direction générale de l'alimentation (DGAL). « Si la toxine dépasse le seuil sanitaire dans les huîtres, l'information est immédiatement transmise aux différentes autorités, la zone de production est fermée et les coquillages ne sont pas mis sur le marché. »



**Le laboratoire est prestataire de l'État. Si la toxine dépasse un certain seuil, l'information est immédiatement transmise, la zone de production est fermée, on passe en alerte alimentaire, les produits sont retirés du marché.**



Analyse des phycotoxines marines dans un prélèvement de coquillage, par spectrométrie de masse.



## Les contrôleurs européens en visite

Le 9 septembre 2025, un prélèvement d'huîtres des équipes du laboratoire a été suivi par une délégation de 30 inspectrices et inspecteurs de sécurité sanitaire venus des 27 États membres de l'Union européenne, mais aussi du Royaume-Uni, d'Albanie, de Tunisie et du Maroc. Il s'agissait d'une visite organisée dans le cadre du programme européen de formation BTSF (*better training for safer food\**), visant à harmoniser les pratiques de contrôle sanitaire à l'échelon européen : organisation des prélèvements, relation entre le laboratoire et les services de l'État, mais aussi matériel utilisé, gestion des données...

\* Une meilleure formation pour une alimentation plus sûre.