



NOUVELLE VAGUE

Portraits de conchyliculteurs de la lagune de Thau

NOUVELLE VAGUE

Portraits de conchyliculteurs de la lagune de Thau

SOMMAIRE

- 3. Avant-propos
- 4. Editos
- 8. La lagune de Thau et la conchyliculture

- 12. Octobre - Fanny Vidal
- 18. Novembre - Jean-François Andreu
- 24. Décembre - Camille Galtier
- 32. Janvier - Alexandre Cessateur
- 38. Février - Quentin Ovisé & Emmeline Rigal
- 44. Mars - Simon Julien
- 52. Avril - Nelly Galtier
- 58. Mai - Mathieu Rouzières
- 64. Juin - Emmanuel Fournier
- 72. Juillet - Manon Alexandre
- 78. Août - Agathe Masson
- 84. Septembre - Kévin Henri

- 92. Mots de la fin
- 94. Glossaire
- 97. Les auteurs
- 99. Remerciements

AVANT-PROPOS

La lagune de Thau et ses jeux de lumières sont une invitation perpétuelle à la rêverie. La faune et la flore évoluent au fil des saisons, sous le regard averti des pêcheurs et conchyliculteurs. Cette lagune, ils la connaissent par cœur, ils la savent fragile et sont fiers d'en être les sentinelles.

Le livre « Nouvelle Vague » a pour objectif de mettre en lumière la conchyliculture, activité emblématique de l'Occitanie et pourtant souvent méconnue du grand public, à travers douze portraits de conchyliculteurs. Ces portraits racontent le parcours de vie, les techniques de production, les réussites et les craintes de chacun. Ils permettent de découvrir la diversité des tâches au fil des saisons et les atouts et contraintes de la profession. Ils valorisent un savoir-faire traditionnel et innovant, ils sensibilisent sur la nécessaire protection de l'environnement de production et ouvrent la réflexion sur la conchyliculture de demain.

Pendant un an, nous sommes allés tous les mois à la rencontre d'un conchyliculteur. Derrière chaque porte de mas, nous avons rencontré des hommes et des femmes passionnés par leur métier, et écouté des histoires qui ne se retrouvent nulle part ailleurs. C'est le plaisir de ces échanges que nous avons envie de partager dans ce livre.

Ces portraits ne contiennent ni filtres ni additifs : ce sont les mots des conchyliculteurs. Les entretiens ont été réalisés dans les mas et sur l'eau, pendant leurs journées de travail, pour que la discussion s'installe naturellement. Les textes mélangent anecdotes, vocabulaire technique et ressenti. Ils révèlent la singularité et la sensibilité de chacun. Ils sont empreints de passion et de liberté.



« Adaptabilité et résilience » sont les maîtres-mots de la filière conchylicole. En constante évolution, la conchyliculture requiert aussi bien l'adaptabilité des professionnels à leur environnement de travail, que leur résilience face aux changements induits par le dérèglement climatique et les pressions sanitaires. Afin d'accompagner cette dynamique, l'État, signataire du contrat de filière de la conchyliculture, s'engage pour le développement durable de la filière et la promotion de ses métiers :

le Plan littoral 21 et le plan France Relance ont ainsi permis de financer le prototype de la table conchylicole du XXI^e siècle, des actions de promotion de la dégustation de coquillages et cet ouvrage.

Le livre « Nouvelle Vague » met en lumière tous les aspects des métiers de la conchyliculture, à savoir toutes les possibilités qu'ils offrent et les enjeux qui y sont attachés, sans méconnaître leur pénibilité. Face au défi constitué par le renouvellement des générations, ces portraits rappellent que la profession, qui se féminise et s'ouvre à des profils variés, est porteuse d'avenir. Elle incarne les valeurs nécessaires pour affronter les enjeux liés au réchauffement climatique : le travail, le courage, la prise de risque, la capacité d'adaptation, et enfin l'innovation. C'est en effet en s'appuyant sur les savoir-faire traditionnels, tout en laissant une grande place à de nouveaux procédés d'élevage, que les conchyliculteurs de la lagune de Thau construisent le métier de demain. Profondément ancrée sur son territoire, la filière conchylicole relève les défis. C'est une force, une identité et un label, qui en font sa fierté et sa richesse.

ÉTIENNE GUYOT

Préfet de la Région Occitanie



© Philippe Grollier / Région Occitanie

Chef de file du développement économique et gestionnaire des mesures régionales du Fonds Européen pour les Affaires Maritimes, la Pêche et l'Aquaculture (FEAMP puis FEAMPA), la Région mise sur le savoir-faire des conchyliculteurs du bassin de Thau, mais aussi de toute l'Occitanie, pour faire rayonner la qualité des huîtres et moules de Méditerranée.

Premier bassin de production conchylicole de Méditerranée française, la lagune de Thau a vu ses 450 entreprises investir plus de 20 M€, entre 2016 et 2021, grâce à l'effet levier de la Région et du FEAMP (2,8 M€ d'aides Région et 6,5 M€ de Fonds européens), pour la modernisation des exploitations et des techniques d'élevage, la diversification (dégustation, vente directe) ou encore l'installation des jeunes.

Ce métier passion, en interaction avec la nature, est malheureusement trop souvent méconnu des jeunes. Le renouvellement des générations, l'attractivité du métier sont des enjeux majeurs du contrat de filière signé en septembre 2021. Ce livre « Nouvelle Vague » du Cépralmar met notamment à l'honneur cette nouvelle génération d'hommes et de femmes ; il doit être un véritable outil de promotion de ce métier entre tradition et innovation.

CAROLE DELGA

Présidente de la Région Occitanie / Pyrénées-Méditerranée





Le Département de l'Hérault est un partenaire incontournable de la profession conchylicole notamment au travers de sa compétence sur les ports départementaux qui abritent près de 60 % de la production en Méditerranée.

C'est plus de 15 millions d'euros qui ont été investis depuis plus de 20 ans accompagnant le développement des entreprises conchylicoles et de pêche qu'ils hébergent. Le Département soutient ses paysans de la mer et leurs organisations professionnelles dans leurs projets et lors des crises majeures comme tout récemment en cette période de crise sanitaire.

KLÉBER MESQUIDA

Président du Conseil Départemental de l'Hérault



Berceau de la conchyliculture en Méditerranée, la lagune de Thau ne pouvait pas rêver plus bel écrin que le projet « Nouvelle Vague » réalisé par le Cépralmar, pour mettre en lumière ceux et celles qui font chaque jour la renommée de l'Huître de Thau.

Sète Agglopol Méditerranée est fière d'avoir soutenu ce projet, et de le voir se concrétiser maintenant en livre. Tout d'abord pour la vitrine qu'il représente d'une des principales activités identitaires de son terroir. Mais également, pour donner aux jeunes générations, l'envie de se lancer dans un métier du vivant, un métier difficile, parfois injuste, mais qui innove chaque jour pour relever les défis du changement climatique, les défis d'une production de qualité, les défis d'une diversification touristique tournée vers la dégustation au mas.

Fanny, Quentin et Emeline, Agathe, Mathieu, Alexandre, Jean-François, Camille, Simon, Nelly, Emmanuel, Manon et Kevin sont ces douze ambassadeurs de la conchyliculture, telle qu'on la pratique aujourd'hui sur la lagune de Thau. A la fois traditionnelle et novatrice, elle n'est pas seulement cette image de carte postale de tables conchylicoles dressant fièrement leurs filins. Elle est surtout le caractère unique d'un territoire d'ambition.

FRANÇOIS COMMINHES

Président de Sète Agglopol Méditerranée



LA LAGUNE DE THAU ET LA CONCHYLICULTURE

Les lagunes sont une des spécificités du littoral d'Occitanie. Onze lagunes s'étirent en chapelet sur plus de 200 km de côtes de la frontière espagnole au delta du Rhône. Caractérisées par une grande diversité de taille, de forme et de fonctionnement, elles ont pour point commun leur grande richesse biologique et écologique.

D'une superficie de 7500 hectares, la lagune de Thau est la plus grande lagune de la région. Elle s'étend sur 19 kilomètres, de Frontignan à Agde, sur une largeur de 4,5 kilomètres. Sa profondeur est en moyenne de 4 mètres, et elle peut atteindre plus de 10 mètres dans sa partie centrale appelée le Grand Étang.

Alimentée en eau douce par un bassin versant de 250 km², et en eau de mer par l'intermédiaire des canaux de Sète et du grau de Marseillan, elle abrite une grande biodiversité végétale et animale.



Principale zone conchylicole de Méditerranée, la lagune de Thau rassemble 500 entreprises qui produisent près de 6 200 tonnes d'huîtres et 2 400 tonnes de moules chaque année sur les 2 500 hectares de concessions qui leur sont attribués.

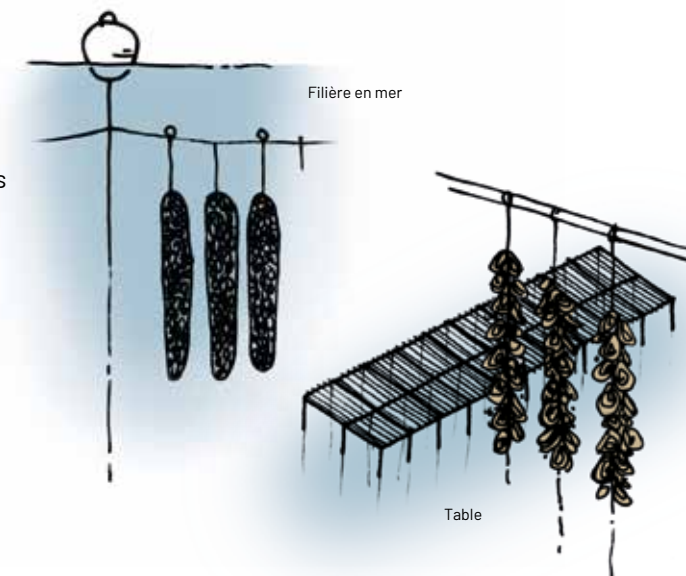


Les huîtres et les moules sont élevées en suspension sous des tables, technique spécifique aux lagunes méditerranéennes qui ne connaissent pas de phénomènes de marées comparables à celles de l'atlantique. Chaque table mesure 50 m de long et 12 m de large. Elles sont constituées de rails métalliques implantés dans le sédiment sur lesquels, des perches en bois ou en métal s'entrecroisent.

L'huître plate, *Ostrea edulis*, est l'espèce endémique de la lagune de Thau. À la fin du 19^e siècle, elle est pêchée artisanalement et consommée localement. Les premières expériences d'élevage sont réalisées dans les canaux de Sète puis dans la lagune de Thau, à l'ouest de Bouzigues. Ce n'est qu'en 1925, que Louis Tudesq, maçon, a l'idée ingénieuse de coller les huîtres sur des barres de bois de palétuvier avec du ciment. Des cordes viendront les remplacer au début des années 80.

L'huître plate, victime de deux épizooties en 1968 et 1980, devient de moins en moins présente sur le littoral français. Elle est peu à peu remplacée par des espèces importées : l'huître creuse portugaise *Crassostrea angulata*, qui disparaît au début des années 70 suite à deux viroses successives, puis l'huître creuse japonaise *Crassostrea gigas*, qui est encore l'espèce majoritairement élevée sur les côtes françaises aujourd'hui.

Face à la lagune de Thau, deux zones conchylicoles destinées à l'élevage sur filières sont implantées en mer. Chaque année, près de 1000 tonnes de moules y sont produites.



La culture sur filières en mer ouverte a été initiée dans les années 70 sous l'impulsion de quelques professionnels qui souhaitent tester l'élevage de moules. Compte tenu de la saturation de l'espace lagunaire et des pertes engendrées en lagunes par des crises dystrophiques successives, ils se sont orientés vers la mer ouverte. La culture en pleine mer a réellement pris son essor en 1987 avec la mise en place d'une campagne d'aménagement du littoral régional et la création de ports conchylicoles. À compter de 1992, la profession s'est heurtée à de nombreux obstacles (tempêtes, dinophysis, prédation par les daurades) entraînant une diminution des quantités produites et du nombre de concessionnaires. Aujourd'hui, du fait du réchauffement climatique et de l'apparition de nouveaux moyens de production, la mer attire à nouveau les entreprises.



OCTOBRE

FANNY VIDAL

Fanny, 35 ans, est ostréicultrice à Marseillan. Elle exploite quatre **tables*** sur lesquelles elle produit des huîtres creuses, des moules et depuis l'année dernière, des huîtres plates. Tous ses coquillages sont commercialisés en vente directe dans l'Hérault, le Gard et l'Aveyron.

* Voir glossaire, pages 94-95



Passage de relais mère-fille

Pantalon noir, bottes en caoutchouc et sourire aux lèvres, Fanny concilie avec enthousiasme son activité de production et son rôle de mère. Avant de devenir conchylicultrice, elle a longtemps cherché sa voie. Peu convaincue par ses études de commerce, elle sera successivement vendeuse dans une boutique de prêt-à-porter, assistante vétérinaire, puis serveuse dans un restaurant en Lorraine. Au fil des expériences, elle est rattrapée par l'envie d'entreprendre et un besoin de grand air. La conchyliculture, dans laquelle elle a baigné depuis l'enfance, devient une évidence. Elle décide alors de revenir dans le sud de la France pour se former au lycée de la mer Paul Bousquet, et s'installer dans le mas familial.

Son père étant à la retraite, c'est aux côtés de sa mère, Jeanine, que Fanny apprend le métier. Elles ont chacune des tables et des techniques de production différentes : Jeanine élève ses huîtres en casiers australiens alors que Fanny préfère la technique traditionnelle du collage sur cordes. Cela ne les empêche pas de travailler chaque jour en binôme dans le mas et sur l'eau. Jeanine partira à la retraite l'année prochaine. Fanny s'appuiera sur le savoir-faire qu'elle lui a transmis pour continuer à développer sa petite entreprise. Elle pourra compter sur l'aide de Thomas, son conjoint, électricien, qui a décidé lui aussi de rejoindre l'exploitation. La passion est contagieuse !



Le collage, une technique spécifique à la Méditerranée

Il est 7h lorsque nous retrouvons le tandem mère-fille au lieu-dit de la Bézarde à Marseillan. Fanny nous explique que la journée va commencer sur l'eau. Calme plat, soleil levant, tables à pertes de vue, cette sortie en bateau est un appel à la contemplation.

Fanny est fière de nous montrer sa production. Lorsqu'elle a acheté ses huîtres en écloserie, elles ne mesuraient que 6 mm. On parle alors de «naissain». Elle les a faites grossir dans des structures appelées lanternes, suspendues aux tables de production. Aujourd'hui, les huîtres ont atteint une taille suffisante pour pouvoir être «collées»*.

De retour au mas, il est 9h30, c'est l'heure du petit déjeuner : croissants et Ricoré, la pause est appréciée. L'étape du collage peut ensuite commencer. Des cordes sont tendues sur des plaques de PVC ondulées. Les huîtres sont collées sur les cordes avec du ciment, par groupes de trois, tous les 10 cm.

Fanny laissera sécher son ciment jusqu'au lendemain matin. Elle ira ensuite suspendre ses cordes sous ses tables. Pour éviter de voir ses petites huîtres se faire dévorer par les dorades, Fanny entoure chaque table d'un filet de protection. Elle les installe au printemps et les enlève pendant l'été, dès que les huîtres ont commencé à grossir et à se couvrir d'épibiontes qui les protègent des prédateurs. Il faudra attendre plus d'un an de pousse avant de retrouver ses huîtres sur son étal.



Son meilleur souvenir ?

La commercialisation de mes premières huîtres plates. C'est une grande fierté d'avoir réussi à maîtriser tout le cycle d'élevage... et nos clients étaient super contents de la qualité du produit.

Son pire souvenir ?

La malaïgue de 2018 ! Les eaux blanches ont gagné notre table, on ne voyait plus nos huîtres... à ce moment-là on sait que l'on peut tout perdre.*

L'activité qu'elle aime le plus ?

J'adore le collage des huîtres. On ne se mouille pas, on ne se casse pas le dos, ça ne fait pas de bruit et on travaille en contemplant la lagune, que demander de plus ?

L'activité qu'elle aime le moins ?

La mise en place et l'entretien des filets de protection contre les daurades prédatrices de moules ! Les filets sont lourds, il faut préparer des corps morts pour les lester, il faut allonger les perches des tables pour les fixer... tout cela est fastidieux.

La qualité qu'il faut avoir pour se lancer dans le métier ?

Il faut être optimiste et ne jamais se décourager.

Et si c'était à refaire ?

Je recommencerais ! On n'a pas de week-end, peu de vacances mais on est bien dans ce que l'on fait.

NOVEMBRE

JEAN-FRANÇOIS ANDREU

Jean-François, 61 ans, est ostréiculteur au Mourre Blanc, à Mèze.
Il exploite six tables sur lesquelles il élève uniquement des huîtres creuses.
Tous les week-end il prend la direction des Pyrénées pour commercialiser
sa production sur les marchés.



Il n'y a pas d'âge pour changer de vie

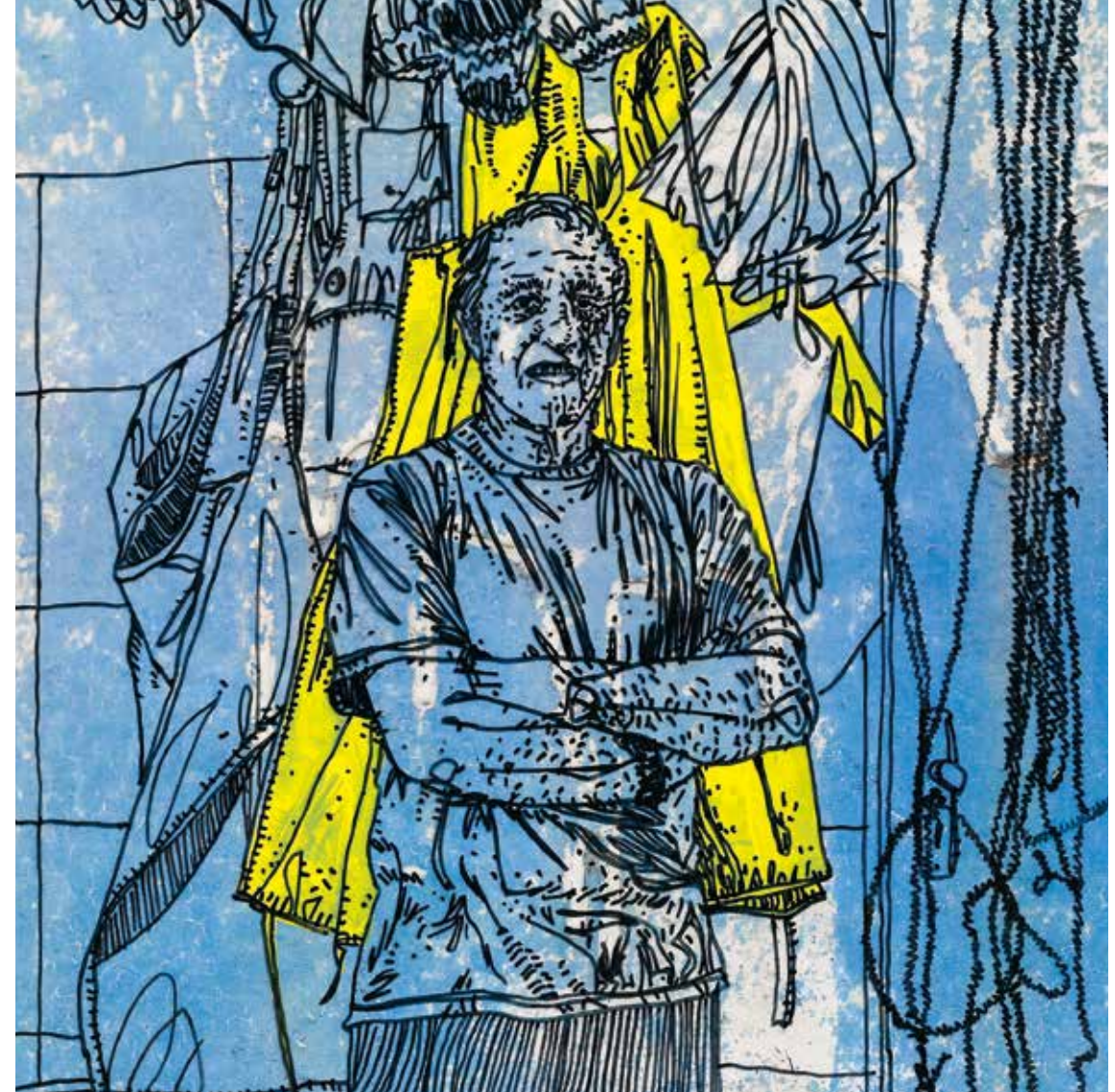
Jean-François, que tout le monde appelle Jeff, a découvert la conchyliculture par l'intermédiaire de son frère qui est producteur sur l'étang de Thau. C'est en l'aidant à réparer une table d'élevage qu'il a eu le déclic : « *C'est ce métier que je veux faire* ». Après 23 ans de travail en tant que directeur de banque, il donne sa démission et entre au lycée maritime. Il a alors 43 ans.

Pour débiter, il s'installe dans le mas de son frère et de sa belle-sœur. Cette cohabitation lui permet de ne pas faire immédiatement de lourds investissements matériels et d'acquérir un certain savoir-faire. Au bout de 3 ans, il achète un mas sur le port du Mourre Blanc dans lequel sa femme, Cathy, jusqu'alors notaire, le rejoint en tant que conjoint-collaborateur.

Il se souvient de la ténacité et de l'engagement dont il a fallu faire preuve « *Nous avons travaillé non-stop pendant plusieurs années avant de pouvoir en vivre* », mais il ne regrette rien. Passionnés par leur métier, cette reconversion a donné du sens à leur vie.

D'octobre à avril, le rythme est soutenu : il se consacre à la production pendant la semaine et à la commercialisation pendant les week-end. Puis entre mai et septembre, période où les huîtres se reproduisent, il stoppe ses ventes sur les marchés, et laisse les **huîtres laiteuses*** dans leur milieu. Travailler au rythme de la nature est une évidence pour lui. Pendant cette pause estivale, il s'occupe de l'entretien des machines et prend le temps de s'adonner à ses activités favorites : le vélo et le kitesurf.

Dans quelques années, Jeff et Cathy prendront leur retraite. C'est leur fils qui continuera alors à écrire l'histoire de cette petite entreprise.



Détroquage et purification

Lorsque les huîtres collées atteignent une taille commerciale, il est temps de les récolter, de les laver et de les détroquer. Le détroquage consiste à séparer, à l'aide d'un couteau spécial, les huîtres du ciment sur lequel elles ont grandi, et de les débarrasser d'éventuels épibiontes.

En ce mardi du mois de novembre, ce sont des huîtres collées en février 2018 que Jeff et Cathy détroquent une à une. D'habitude le cycle de production est plus court : la présence dans l'eau de *picochlorum** l'automne dernier, a entraîné un important retard de pousse sur les coquillages de l'ensemble des producteurs de la lagune.

Debout devant leur table de détroquage, ils répètent en cadence le même geste. Il est sec, rapide, précis. En une matinée, plus de 200 kg d'huîtres passent entre leurs mains.

Le "tac-tac-tac" du couteau contre la coquille résonnera dans leur tête jusqu'au soir.



Au fur et à mesure du détroquage, les huîtres sont triées en fonction de leur calibre et réparties en pochons de 15 kg. Les pochons sont ensuite stockés dans le milieu naturel une quinzaine de jours afin que les huîtres se ressourcent. Une exondation régulière les habituera à maintenir leur coquille fermée : on parle de "trompage".

Avant la commercialisation, Jeff immergera ses huîtres pendant 48 h dans des bassins de purification. Ces bassins fonctionnent en circuit fermé. Ils sont alimentés par de l'eau de mer pompée directement dans la lagune, filtrée et épurée. La purification est une étape obligatoire du cycle de production qui garantit aux consommateurs la qualité sanitaire des coquillages qu'ils achètent.



Son meilleur souvenir
Quand un client vient te voir et te dit qu'il s'est régalé, il n'y a rien de plus gratifiant.

Son pire souvenir
La malaïgue de 2003 ! Je venais de faire construire mon bateau, de coller ma première table et la malaïgue est arrivée. Toute ma première récolte est partie à la poubelle. Depuis, j'ai développé avec mon frère et un collègue un système d'oxygénation des tables qui nous permet de limiter les pertes pendant les périodes à risque.

L'activité qu'il préfère
La semaine, je suis seul sur l'eau pour produire, et le week-end je suis à la montagne, entouré de clients pour vendre. J'aime cette alternance, on a tout.

Sa principale inquiétude pour les années à venir
Il y a des mas à vendre, des tables vides qui se dégradent. J'espère qu'on saura protéger notre profession, notre savoir-faire et notre littoral, qu'on ne sacrifiera pas tout au profit du tourisme.

La qualité qu'il faut avoir pour se lancer en conchyliculture
Il faut être bosseur, sérieux, constant. Quelque soit le temps il faut assurer les marchés. Quand il y a de la neige, je suis là... même pour dix clients, je suis là.

Et si c'était à refaire
Je n'attendrais pas d'avoir 43 ans pour m'installer ! L'étang de Thau c'est mon bureau, et on me change le papier peint tous les jours, c'est fantastique ! Quand je suis sur l'eau, je suis heureux. Je suis venu dans le métier par passion, pas par obligation.

DÉCEMBRE

CAMILLE GALTIER

Camille, 28 ans, est conchyliculteur à Saint-Félix sur la commune de Loupian. Il produit des huîtres creuses sur cinq tables d'élevage, et pour diversifier son offre il fait un peu d'achat-revente de moules. Chaque fin de semaine, il commercialise ses coquillages sur les marchés.



Une nouvelle génération prête à prendre la relève

Fils d'ostréiculteur, c'est vers le domaine de la mécanique automobile que Camille choisit initialement de s'orienter. Salarié dans un garage, il prend rapidement conscience que son quotidien ne lui convient pas, et s' imagine, chaque jour un petit peu plus, reprendre le mas familial. Changer de voie n'est pas une décision facile à prendre. Aussi, les encouragements de son entourage l'aideront à franchir le cap de l'entrepreneuriat.

En novembre 2015, Camille crée son entreprise. Il reprend les cinq tables et le mas de son père, Alain, parti à la retraite. Reconnaisant de l'outil de travail et du savoir-faire qu'il lui a transmis, il est heureux d'être aujourd'hui son propre patron : « *Je me gère tout seul. J'organise mes journées comme je veux. Je suis bien dans mon mas.* », même s'il avoue être parfois pris de doutes face à des conditions de travail qui ne sont pas toujours idylliques. Il pense, entre autres, aux jours de vent pendant lesquels les sorties sur l'eau sont éprouvantes.

Depuis son installation, Camille a fait évoluer ses pratiques de production et ses circuits de commercialisation : il a modifié la structure d'une de ses tables d'élevage pour pouvoir exonder ses coquillages et produire ainsi des **huîtres spéciales***, il a investi dans une machine qui **dégrappe*** et lave les moules afin d'optimiser son temps de travail, et a développé de nouveaux marchés pour mieux valoriser ses coquillages. Le métier de conchyliculteur n'est pas un long fleuve tranquille, c'est un océan de possibilités.



Emballage

Décembre est un mois particulier pour les conchyliculteurs. D'ici quelques jours, les huîtres seront les reines des repas de fêtes et cela implique en amont de nombreuses heures de travail.

Dans le mas de Camille, le rythme s'intensifie : il faut préparer les stocks pour les commandes de Noël, tout en continuant à assurer les marchés du week-end.



Camille, commercialise ses huîtres sur les marchés les vendredis, samedis et dimanches. Aussi, il consacre généralement la journée du jeudi à l'emballage. Salopette de ciré et bonnet en laine sur la tête, il répète inlassablement les mêmes gestes depuis 6h ce matin : il rince les huîtres à l'eau de mer puis il les range une à une, valve plate vers le haut, dans des mannes. Le fait de les empiler permet de les maintenir bien fermées jusqu'à la commercialisation.

Les huîtres sont triées par calibre. À chaque calibre, correspond une couleur : « manne jaune et couvercle bleu, ce sont des huîtres calibre 2 ». Les mannes, qui contiennent en moyenne 10 kg d'huîtres, sont ensuite stockées dans des bassins de purification avant d'être chargées dans le camion réfrigéré de Camille qui les acheminera jusqu'aux marchés.



Ce qui lui plaît dans le métier ?

J'aime être en contact avec l'eau. Je me sens dans mon élément. Sur l'étang je suis chez moi !

Son pire souvenir

Les eaux vertes de l'automne 2018 ! Les huîtres ne poussaient plus, le moral des producteurs était au plus bas. Je ne dormais plus la nuit, je me voyais changer de métier.*

L'activité qu'il préfère ?

Tout me plaît ! Je m'organise pour ne pas faire chaque jour la même chose : un jour je colle, un jour je détroque, un jour j'emballage, les week-end je suis sur les marchés... il n'y a pas de routine.

La première difficulté qu'il a dû surmonter ?

Les médias ne parlent de conchyliculture que lorsque quelque chose va mal. Ils ne se rendent pas compte de l'impact qu'ils ont sur les consommateurs. Quand j'ai commencé à vendre sur les marchés, certains de mes clients étaient suspicieux. J'ai dû les rassurer. Si je commercialise mes coquillages, c'est parce que je sais comment ils ont été élevés, qu'ils sont sains et de qualité.

Sa principale inquiétude pour les années à venir ?

Avec tout ce que l'on entend : le réchauffement de l'eau, l'acidification des océans... j'ai peur qu'un jour on ne puisse plus produire d'huîtres à Thau.

La qualité qu'il faut avoir pour se lancer en conchyliculture ?

Tous les jours de la semaine je suis au mas ou sur les marchés. Pour faire ce métier, il faut être passionné et travailleur, on ne peut pas se forcer.



JANVIER

ALEXANDRE CESSATEUR

Alexandre, 37 ans, est conchyliculteur à Saint-Félix sur la commune de Loupian. Il exploite trois tables d'élevage sur lesquelles il produit des huîtres creuses et quelques huîtres plates. Tous les quinze jours, il se rend en Savoie pour commercialiser ses coquillages. Le reste de sa production est vendue directement au mas où il a développé une activité de dégustation.



Du Bac+5 à la lagune de Thau

Originaire de la région bordelaise, Alexandre n'a pas grandi dans le milieu conchylicole. C'est son attrait pour la production piscicole qui l'oriente vers un BTS aquacole au lycée maritime de Bourcefranc-le-Chapus. Il poursuit ensuite ses études dans une école d'ingénieurs en agronomie à Montpellier puis à Rennes où il se spécialise, en 2007, dans le domaine de l'halieutique.

Après quelques années de travail en tant qu'ingénieur qualité-sécurité-environnement dans une entreprise fabricante de charbon de bois, il entend parler, par l'intermédiaire d'un collègue, des potentialités conchylicoles de la lagune de Thau. Il décide alors de revenir à son projet initial : l'aquaculture. C'est ainsi qu'il reprend en 2016 un mas existant et crée l'entreprise Ostreisud.

Les débuts sont difficiles. Il doit faire face à de nombreux aléas : malaïgue, eaux vertes, prédation des coquillages par les daurades. Persévérant, il ne baisse pas les bras, et par tâtonnement il ajuste sa façon de travailler. Aujourd'hui, il se sent plus serein. L'expérience des cycles de production passés lui a permis de « *comprendre le métier* » et d'atteindre enfin un équilibre financier.

Dans les années à venir, il espère pouvoir acquérir une quatrième table avec des perches tournantes facilitant l'exondation des coquillages. Le regard tourné vers l'horizon, il ne regrette pas son choix : « *Cette lagune m'a tapé dans l'œil. On a tout ici pour produire de belles huîtres.* »



Huîtres creuses et huîtres plates : notre passé sera-t-il notre avenir ?

Alexandre nous a donné rendez-vous à 8h à Saint-Félix. La surface de l'eau est délicatement ridée, illuminée par la rougeur des premiers rayons du soleil qui se cache derrière le Mont Saint-Clair. L'attente est paisible. Veste polaire bleu marine, jean, baskets, le voilà qui arrive pour nous ouvrir les portes de son mas. Sans tarder, il sort du bassin deux mannes afin de nous présenter sa production : des huîtres creuses et des huîtres plates.

L'huître creuse, *Crassostrea gigas*, dite « huître japonaise », est élevée sur l'ensemble du littoral français depuis les années 1970 après avoir été importée du Pacifique Nord-Ouest.

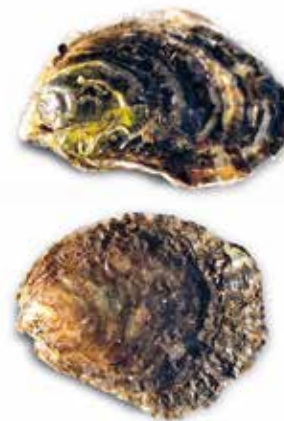
Au contraire, l'huître plate, *Ostrea edulis*, est indigène des côtes européennes : on la trouve en France depuis la préhistoire.

Produire des huîtres implique dans un premier temps de s'approvisionner en juvéniles dits « naissains ». Alexandre a l'habitude de diversifier ses sources d'approvisionnement en huîtres creuses pour limiter les risques : la moitié de ses naissains provient d'écloseries, un quart est acheté auprès de producteurs arcachonnais et le quart restant est **capté*** directement dans la lagune de Thau. Pour les huîtres plates, il s'approvisionne pour le moment uniquement en écloserie. L'activité de captage naturel ne s'est pas encore développée pour cette espèce.

Alexandre fait ensuite grossir son naissain dans des filets triangulaires, appelés « pearl-net ». Après quelques mois d'élevage, les huîtres sont

triées puis cimentées sur des cordes : les huîtres creuses sont collées trois par trois tandis que les huîtres plates sont collées deux par deux pour leur permettre de développer leur jolie forme ronde.

Les huîtres plates poussent généralement plus lentement que les huîtres creuses. Il faudra attendre plus de 18 mois avant de pouvoir les déguster. Alexandre a cependant remarqué qu'elles étaient plus résistantes que les huîtres creuses à certains phénomènes environnementaux tels que la malaïgue : « *En 2018, j'ai perdu une grande partie de mes huîtres creuses à cause de la malaïgue alors que toutes mes huîtres plates ont résisté... elles sont notre passé, elles seront peut-être notre avenir !* »



Huître creuse ou plate ?

Ces deux espèces se distinguent en premier lieu par leur forme : oblongue et creuse pour l'une, ronde et plate pour l'autre. Leur mode de vie diffère également : à l'état sauvage, l'huître creuse vit fixée sur les rochers, tandis qu'il n'est pas rare de voir l'huître plate se développer librement sur les fonds sablonneux. Enfin, elles ne se reproduisent pas de la même façon. L'huître creuse est ovipare : elle émet sa semence dans l'eau où s'effectue la fécondation, tandis que l'huître plate est vivipare : la fécondation a lieu à l'intérieur de sa coquille, on parle alors d'huître ardoisée. En revanche, quelle que soit l'espèce, le mode d'alimentation reste le même : l'huître filtre en moyenne cinq litres d'eau par heure pour se nourrir de plancton.

Ce qui lui plaît dans le métier ?

J'aime la lagune de Thau. Les possibilités en Méditerranée sont énormes par rapport à la côte atlantique. Les eaux sont riches, le cycle de production est court. Captage, prégrossissement, grossissement... on peut tout faire !

L'activité qu'il préfère ?

J'ai une terrasse sur laquelle je peux accueillir une vingtaine de personnes. L'activité de dégustation me permet de bien valoriser ma production, c'est grâce à elle que j'ai tenu financièrement pendant les années difficiles.

L'activité qu'il aime le moins ?

J'ai chaque année 225 pearl-net à vider contenant 300 huîtres chacun, ça me prend beaucoup de temps. Il y a toujours des petites huîtres collées dans les coins, c'est agaçant.

Sa principale inquiétude vis-à-vis du métier ?

Chaque écloserie propose une unique référence de naissain. Dans le domaine de la production végétale, il existe des gammes de graines sélectionnées en fonction du climat, du type de sol... En ostréiculture, la sélection doit évoluer : elle doit être basée sur des critères de résistance, non pas de croissance, et elle doit surtout être adaptée aux conditions locales de production.

La qualité qu'il faut avoir pour se lancer en conchyliculture ?

Après chaque coup dur, il faut se relever. Persévérer est indispensable quand on est entrepreneur.

Et si c'était à refaire ?

Je m'organiserais mieux pour l'ensemble des démarches administratives. Je ne pensais pas que toutes les étapes du montage du dossier d'installation prendraient autant de temps. J'essaierais également de débiter avec un peu plus de trésorerie pour faire face aux aléas.

FÉVRIER

QUENTIN OVISE & EMMELINE RIGAL

Quentin et Emmeline exploitent quatre tables sur lesquelles ils produisent des huîtres creuses et plates. Une de leur table est surélevée et leur permet de produire par exondation une huître spéciale appelée « *Moana de Thau* ». Leur production est vendue essentiellement en direct sur les marchés du Gard et de l'Ardèche.



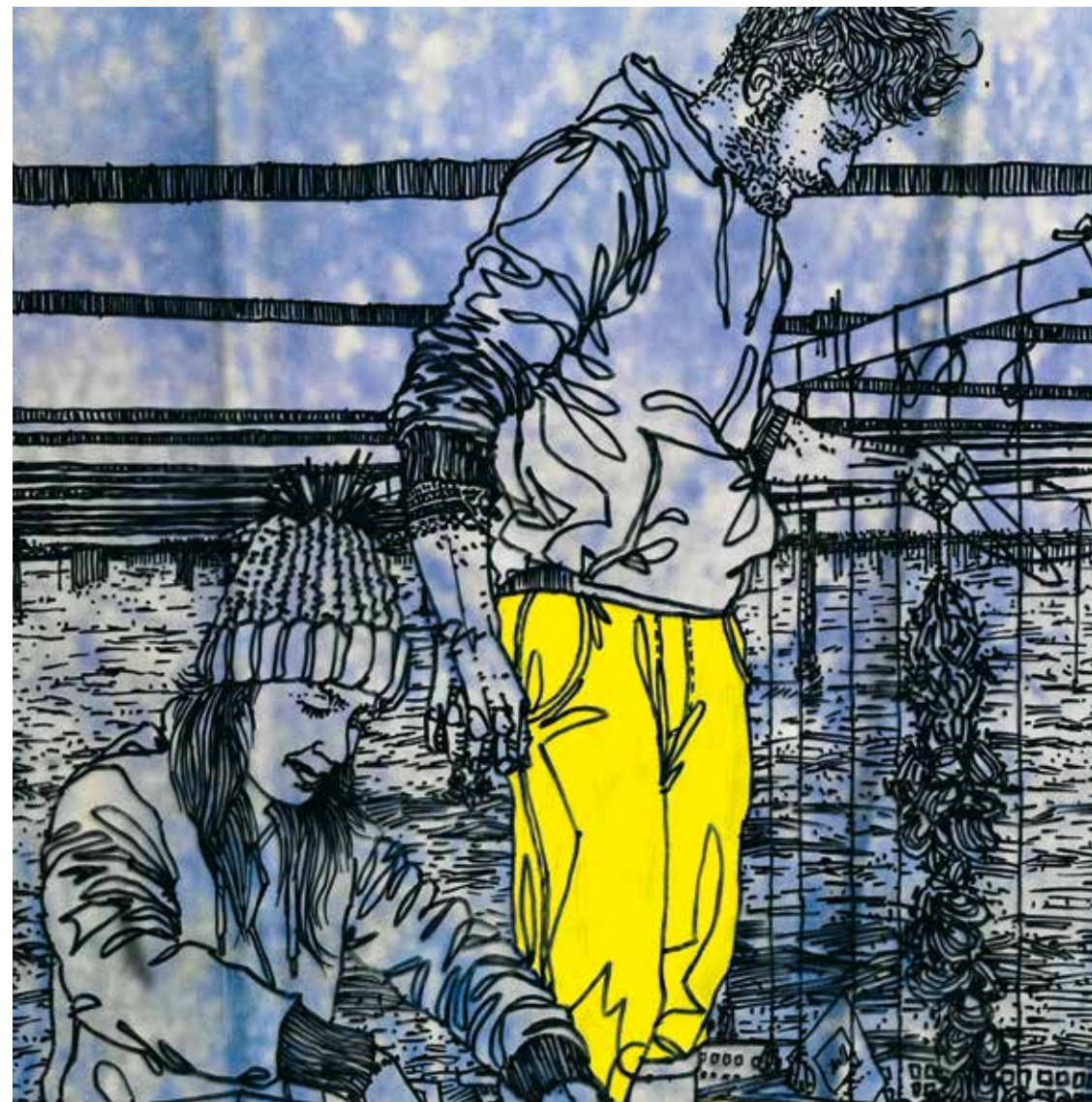
Les deux font la perle

Quand on leur dit « tu », ils répondent « nous ». Eux forment un inséparable binôme qui répond au nom de leur entreprise : « Quentin et Emmeline ».

Quentin, 26 ans, est issu d'une famille d'ostréiculteurs. Après avoir obtenu son bac, il intègre le lycée de la mer de Sète pour se former en conchyliculture. Il commence à travailler en nom propre il y a sept ans, dans le mas de ses parents, puis achète un mas, il y a deux ans, sur le port du Mourre Blanc à Mèze. Passionné de rugby et de kitesurf, Quentin est également sauveteur à la SNSM* : « *Je suis à l'aise sur l'eau, autant que ça serve à aider les gens.* »

Emmeline, 28 ans, était monitrice d'équitation. C'est en rencontrant Quentin qu'elle découvre la conchyliculture. Conjoint collaborateur pendant trois ans, elle a suivi l'année dernière une formation au lycée de la mer pour devenir également chef d'exploitation. Avoir le même statut que son conjoint est essentiel pour elle. Cette équité se retrouve dans l'organisation de leurs journées : « *On travaille ensemble au mas et sur l'eau. On partage toutes les tâches. Le rôle et le statut des femmes ont évolué ces dernières années... je n'imaginais pas rester toute la journée au mas à détroquer.* »

Au quotidien, la force tranquille de Quentin et l'énergie pétillante d'Emmeline s'équilibrent. Ils ont de beaux projets en perspective : augmenter la production d'huîtres spéciales, investir dans un camion vitrine pour faciliter la commercialisation sur les marchés et développer une activité de dégustation pour toucher une clientèle locale.



Un vendredi matin sur le marché

Nuit noire, pluie fine, il est 5h30 lorsque nous prenons la route en direction du Gard pour rejoindre Emmeline sur l'un de ses marchés. Pendant ce temps-là, Quentin tient un autre stand sur le marché d'une commune voisine.

À 7h, les commerçants finissent de s'installer et prennent le temps de boire ensemble un petit café. Pour Quentin et Emmeline, chaque détail compte : la banderole « direct producteur » qui habille l'étal, le parasol bleu qui permet d'être visible de loin et les petits lampions pour une ambiance « guinguette » chaleureuse. Les coquillages sont présentés dans des mannes colorées sur lesquelles sont déposées de jolies étiquettes faites maison. Emmeline enfile son sweat-shirt estampillé « Quentin et Emmeline, producteurs de coquillages ». Tout est tiré au cordeau, les ventes peuvent commencer.



Petit à petit la clientèle afflue. Voix enjouée, Emmeline prend le temps d'échanger un petit mot avec chacun. Elle répond aux questions, elle explique, elle rassure. Elle a su tisser avec ses clients une relation de confiance. « L'hiver, je n'ai pas de moules de Thau à commercialiser car elles ne sont pas suffisamment remplies, je complète alors mon étal avec des moules en provenance d'Espagne. Je ne le cache pas à mes clients, tout est clairement affiché et je leur explique la raison de ce choix. »

À 9h30, tout s'accélère. Les commandes s'enchaînent. Emmeline compte les huîtres par douzaine. Elle prend soin de les taper les unes contre les autres pour vérifier si elles sont bien fermées « si ça sonne creux, je ne les vends pas », et elle en ajoute toujours une treizième au cas où l'une d'entre elle aurait échappé à sa vigilance.

La qualité est le crédo de Quentin et Emmeline, et les clients ne s'y trompent pas. Tous les retours sont positifs : « On les a faites goûter à un ami qui a le bec fin, il s'est régalé », « À Noël on les a trouvées tellement belles et bonnes que depuis on en achète toutes les semaines ». Emmeline est satisfaite : « C'est hyper valorisant de recevoir des compliments des consommateurs. »

À quelques jours de l'ouverture du Salon de l'Agriculture, Quentin et Emmeline sont impatients. Pour la première fois, la **Moana de Thau**, leur huître spéciale, sera présentée au Concours Général Agricole.



Ce qui leur plaît dans le métier ?

J'aime travailler sur l'eau, surtout le matin au lever du soleil... c'est un moment privilégié qu'on ne retrouve dans un aucun autre métier.

Leur pire souvenir ?

La malaïgue de 2018 ! Nous venions juste d'acheter notre mas. Nous avions déplacé nos huîtres sur des tables au large pour éviter d'être touchés, et malgré cela nous avons perdu une grande partie de notre production.

Leur meilleur souvenir ?

L'été dernier, à la fête de l'huître de Bouzigues, nous avons obtenu le prix de la « perle de Thau », j'étais très fière que notre travail soit récompensé.

Leur activité préférée ?

Au moment du collage, j'aime sélectionner les plus belles huîtres qui deviendront des Moana.

La qualité qu'il faut avoir pour se lancer en conchyliculture ?

La patience ! Quand il y a du vent et que tu es sur l'eau, rien ne se passe comme prévu. Il faut savoir garder son calme.

Et si c'était à refaire ?

On recommencerait ! Si tu t'en donnes les moyens, tu peux bien gagner ta vie. On ne se verrait pas faire un autre métier.

Moana de Thau : Moana signifie Océan en polynésien. C'est le nom choisi par Quentin et Emmeline, tous deux passionnés de surf, pour leur huître haut de gamme. La **Moana de Thau** est exondée une fois par semaine pendant tout son cycle d'élevage. Elle a été récompensée par une Médaille d'Or au Salon de l'Agriculture 2020.

MARS

SIMON JULIEN

Simon, 36 ans, est conchyliculteur à Loupian, au Mourre Rouge.
Il exploite douze tables sur la lagune de Thau. Il produit chaque année
65 tonnes d'huîtres et 10 tonnes de moules commercialisées en vente directe.



De la terre à la mer

Simon a fait ses études au lycée aquacole de Poisy, en Haute-Savoie, afin de devenir salmoniculteur dans sa région d'origine, l'Ardèche. Pendant son cursus de BTS, sa curiosité le pousse à découvrir de nouvelles productions. Il se retrouve ainsi en stage dans le mas ostréicole de Philippe Vaudo à Loupian. En 2007, Philippe le recontacte pour lui proposer un poste. À ce moment-là, d'autres opportunités s'offrent à lui. Il hésite, et finit par céder à l'appel de la lagune de Thau. Persuadé de ne rester « *qu'un an ou deux, pour voir* », il se passionne rapidement pour le métier et en 2009, il s'associe à Philippe en créant l'EARL Huîtres-Bouzigues.com.

Au fil des années, l'entreprise se développe. Elle compte aujourd'hui huit salariés répartis entre le travail de production au mas et la commercialisation au sein de leurs trois points de vente sétois : le marché des Halles, Le Bistrot du Marché et L'Annexe. Sur les 65 tonnes d'huîtres qu'ils produisent, 45 tonnes sont vendues ouvertes, prêtes à déguster.

Simon est intarissable lorsqu'il s'agit de conchyliculture. D'avril à octobre, il ouvre, tous les mardis, les portes de son mas au grand public afin de partager sa passion autour d'une dégustation de coquillages.



Exondation

Ce matin du mois de mars, le responsable de production est surpris de nous voir arriver au mas. Nous contactons Simon par téléphone. Il nous confirme ce que nous imaginions : il nous a oublié. Entre la production et la gestion de ses points de vente, son emploi du temps déborde. Gentiment, il nous propose de le retrouver à « L'Annexe », son bar à huîtres, dans lequel il est en train de terminer des travaux de rénovation.

Sur les murs en bois, des agrandissements de photos en noir et blanc témoignent de leur façon de travailler. Sur l'une d'elles, des huîtres sur cordes apparaissent hors de l'eau. Ce sont leurs fameuses huîtres spéciales, les *Philémon*. Elles sont obtenues grâce au procédé d'exondation.

L'exondation consiste à sortir volontairement les huîtres de l'eau à une durée et fréquence qui dépend de chaque producteur. C'est une technique spécifique de la Méditerranée, qui ne connaît pas de marées marquées comme la côte atlantique. Hors de l'eau, les huîtres ne peuvent plus se nourrir, elles renforcent leur muscle adducteur pour maintenir leurs valves fermées et constituent des réserves énergétiques de glycogène. Les huîtres exondées sont réputées pour être de qualité supérieure tant sur le plan esthétique (nacre blanche) que gustatif (huîtres charnues au subtil goût de noisette).



Simon se souvient : « *J'ai commencé l'exondation en 2012. Presque personne ne faisait cela à l'époque. Nous étions huit précurseurs sur Thau. Les autres exondaient une fois par mois. J'étais le seul à le faire une fois par semaine* ».

C'est le père de Philippe qui est à l'origine de l'idée. Il avait pour projet d'exporter des huîtres vers le Maroc. Pour qu'elles résistent bien au voyage, il les avait exondées intensément. Constatant que ces huîtres avaient un taux de chair bien plus important que les autres, ils décidèrent alors d'intégrer l'exondation à leur parcours de production.



Ce qui lui plaît dans le métier ?
La production de coquillages est passionnante. Elle est extensive, elle dépend directement du climat et de l'environnement. Elle nous oblige à nous adapter en permanence.

La tâche qu'il préfère ?
Le collage est la première étape de notre cycle de production. On va ensuite confier nos petites huîtres à la nature pour obtenir notre récolte.

Son meilleur souvenir ?
En 2012, j'ai repris d'autres parcs, on a optimisé notre système de production et on a ouvert notre premier bar à huîtres. On a fait une très belle année.

Son pire souvenir ?
La prédation par les daurades en 2007 ! On avait passé du temps à coller nos huîtres sur les cordes et les daurades avaient tout dévoré en quelques heures. J'étais anéanti.

Sa principale inquiétude ?
On voit la température de l'eau qui monte un peu plus chaque été... on se demande chaque année si nos coquillages vont résister.

Et si c'était à refaire ?
Je recommencerais, mais en évitant certaines erreurs ! En 2010, nous avons voulu nous associer à d'autres producteurs. Tout s'est mal terminé, nous avons perdu beaucoup d'argent. À partir de ce jour-là, nous avons décidé de rester concentrés sur notre petite entreprise.



AVRIL

NELLY GALTIER

Nelly, 36 ans, est conchylicultrice à Loupian.
Depuis 2011, elle exploite quatre tables sur lesquelles elle élève
des huîtres et des moules. La majorité de sa production est vendue en gros,
auprès de producteurs, mareyeurs et restaurateurs.



Reconversion professionnelle, le choix du cœur

Nelly avait pour projet de devenir enseignante. Lorsque son père décide de partir à la retraite, elle prend conscience qu'elle ne peut pas se résigner à abandonner le mas et tous les souvenirs qu'il contient. Elle décide alors de changer de voie et de revenir vers la conchyliculture qu'elle côtoie depuis l'enfance.

Reprendre une entreprise familiale est un « *héritage émotionnel lourd* ». Il faut que chacun trouve sa place et cela prend du temps. Nelly a travaillé pendant quelques années en binôme avec son père avant de voler de ses propres ailes. Son mode de production et de commercialisation restent dans le sillage familial, ce qui lui donne parfois l'impression de ne pas s'être encore pleinement approprié le métier.

Depuis 2014, elle partage son quotidien au mas, avec Christophe, son compagnon. 70 % de leurs coquillages sont commercialisés en gros. Ils aiment ce fonctionnement : « *c'est efficace : tu produis, tu vends* ». Depuis quelques temps, ils réfléchissent néanmoins à développer de la vente directe pour mieux valoriser leurs produits, et assurer une meilleure rentabilité à leur entreprise : « *la vente en gros devient financièrement trop difficile, il faut que l'on s'adapte* ».

« *S'adapter* », c'est probablement le leitmotiv de la conchyliculture. Lorsque nous avons rencontré Nelly, il y a quelques semaines, elle redoutait l'arrivée de l'été, craignant une nouvelle malaise : « *Travailler avec Dame Nature apporte de l'humilité, on ne fait pas ce que l'on veut* ». Finalement c'est une toute autre épreuve qu'ils doivent surmonter : la pandémie de coronavirus a entraîné un effondrement des ventes et donc des problématiques de gestion des stocks et de chute des cours. Heureusement certains clients les soutiennent : « *une chaîne de solidarité s'est mise en place pour nous permettre d'écouler une petite partie de notre production, ça fait chaud au cœur* ». En attendant de pouvoir retrouver une activité normale dans son mas conchylicole, Nelly renoue avec l'enseignement pour quelques semaines en faisant classe à ses filles.





Moules de Thau

Il est 7h30, lorsque nous embarquons sur «Le Pouch». La brume se dissipe doucement sur l'horizon laissant apparaître la silhouette des tables de production. Le moteur ronronne et seule une mouette raille au loin. Aujourd'hui Nelly et Christophe s'occupent de leur production de moules. Les cordes suspendues aux tables sont remontées une à une, à bord de la barge, grâce à un tapis roulant appelé « sauterelle ».

De retour au mas, les moules passent successivement dans le laveur puis la brosseuse afin d'être nettoyées. Un crible permet ensuite de séparer les petites moules de celles qui ont atteint une taille commerciale. Les moules de petite taille sont remises en élevage : elles sont glissées dans un filet en coton biodégradable sur lequel elles pourront se fixer grâce à leur *byssus**, lui-même habillé d'un filet tubulaire en plastique. Les moules commercialisables seront, quant à elles, stockées en poches dans la lagune pendant quelques jours pour se ressourcer. Exigeants sur la qualité de leurs produits, Nelly et Christophe ne travaillent qu'avec de la moule locale : « *sa texture et son goût sont nettement supérieurs à ceux de la moule d'Espagne* ». Ils s'approvisionnent en *graine** auprès de pêcheurs régionaux, ou directement dans la lagune de Thau lorsque le *captage** est important. C'est le cas cette année. Les pieux des tables et les cordes à huîtres sont couverts de jeunes moules, appelées « pezzoulines ».

Le cycle de production des moules est de 9 mois environ. C'est en période estivale que les moules de Méditerranée sont généralement prêtes à être dégustées.



Ce qui lui plaît dans le métier ?

J'aime le rapport brut à l'environnement. En conchyliculture, il n'y a pas de fioritures. C'est simple, c'est nature. C'est un métier rythmé par les saisons, qui prend le contre-pied de la société effrénée dans laquelle on vit.

Ce qu'elle trouve le plus difficile ?

Le froid est difficile à supporter. L'hiver me fait mal au corps.

Sa tâche préférée ?

Ce qui me plaît c'est justement de pouvoir changer régulièrement de tâche. Il n'y a pas de monotonie dans ce métier.

Son pire souvenir ?

La malaïgue de 2018 ! C'est de l'investissement sans retour. On met de l'argent, du temps, de l'espoir mais on a rien derrière.

Son meilleur souvenir ?

Je n'en ai pas un en particulier. Ce qui me fait vibrer, c'est quand il fait bon, en intersaison, prendre le bateau, aller sur l'eau et sentir le vent et le soleil sur mes joues.

La qualité qu'il faut avoir pour se lancer en conchyliculture ?

Il faut être persévérant. Ce métier est plein de rebondissements, on se casse les dents régulièrement, il faut savoir s'adapter et se relever.

* « Le Pouch' » nom donné à leur bateau en souvenir du surnom donné à leur fille à sa naissance : Pouchpinette.

MAI

MATHIEU ROUZIÈRES

Mathieu, 35 ans, est conchyliculteur à Loupian. Il a sept tables de production sur la lagune de Thau consacrées à l'élevage d'huîtres et de moules. Ses coquillages sont principalement commercialisés auprès de poissonniers et de restaurateurs.



Partir pour mieux revenir

Mathieu a grandi dans le monde de la pêche et de la conchyliculture auprès de son père Gérard, installé depuis 1983 sur le bassin de Thau. À 19 ans, il s’imagine reprendre le mas familial. À cette époque, le cours de l’huître est bas et face à l’avenir incertain de la profession, ses parents l’encouragent à poursuivre ses études pour découvrir d’autres horizons. Attiré par l’armée, il entre alors à l’école de gendarmerie de Brest. Après six ans de carrière en tant que sous-officier, il ne voit pas de perspectives d’évolution qui lui conviennent. Son père partant à la retraite, la question de la reprise du mas se pose à nouveau : « *Je lui ai demandé si c’était une activité viable, il m’a répondu oui, je n’ai plus hésité.* »

En 2013, Mathieu s’installe sur le port de Saint-Félix. Son expérience bretonne lui a permis de revenir avec un regard neuf sur le métier. Il reprend la production d’huîtres initiée par son père et diversifie sa production en élevant des moules de Méditerranée. Plongeur professionnel, il récolte lui-même sa graine pour la mettre en grossissement.

Convaincu que l’exondation est l’avenir de la profession, il a développé grâce à elle la production d’une huître spéciale : *L’élégante* qui a lui a permis de décrocher une médaille au Concours Général Agricole.

Suite aux différentes crises traversées par la profession ces dernières années, Mathieu a décidé de repenser son activité. Il a ainsi fait le choix d’investir dans du nouveau matériel pour automatiser une partie des tâches et a modifié sa gestion du cycle de production : « *Jusqu’à présent je m’approvisionnais en huîtres prégrossies mais leur prix d’achat est devenu trop élevé et leur qualité est incertaine. Dorénavant, je vais donc faire mon propre prégrossissement* ». Il développe également de nouveaux circuits de commercialisation en vente directe. « *La diversification est la clé pour assurer la pérennité de mon entreprise.* »



La lagune de Thau, un écosystème unique

Il y a des ambiances qu'on ne retrouve nulle part ailleurs. C'est le cas des plongées dans la lagune de Thau. Les huîtres et moules en production créent un décor fantastique dans lequel la lumière joue. La partie immergée des tables de production concentre une activité biologique remarquable : muges, anguilles, oursins, éponges, ascidies, hippocampes... Ce sont de véritables récifs artificiels.

Conscient de la richesse de cette biodiversité, Mathieu avait envie de la faire découvrir à ses clients. En 2014, il s'associe à un centre de plongée local pour organiser des sorties dans ses tables. Ces journées lui permettent de présenter son métier et de casser les a priori sur la lagune : « *La plupart des gens sortent de l'eau en me disant : on ne pensait pas qu'il y avait autant de vie ici !* ».

Pour sensibiliser à la nécessaire protection de cet environnement, Mathieu organise également des actions de nettoyage en partenariat avec le Comité Régional Conchylicole de Méditerranée : « *L'objectif est de nettoyer une zone précise de la lagune, des berges jusqu'aux fonds* ». La question du recyclage des déchets conchylicoles (vieux filets, pochons plastiques...) est également au cœur des réflexions de la profession.

Mathieu s'inquiète par ailleurs de la préservation de la ressource en eau douce dont les apports naturels à la lagune sont indispensables à la production de **phytoplancton*** et donc au maintien de l'activité conchylicole sur la lagune. « *Depuis plusieurs années, la biodiversité est de plus en plus importante... même les grandes nacres sont de retour ! En revanche on constate que l'on a de moins en moins de phytoplancton et c'est un réel problème pour la production. Il faut arrêter de pomper en amont dans les cours d'eau et curer les robines. La lagune a besoin d'apports d'eau douce pour vivre* ».



Ce qui lui plaît dans le métier ?

J'aime travailler en extérieur, en contact avec la nature, sur un plan d'eau aussi atypique que la lagune de Thau. Ce milieu est d'une richesse incroyable en biodiversité.

Ce qu'il trouve difficile dans le métier ?

La gestion de la main d'œuvre est de plus en plus problématique. Mon père a travaillé avec la même salariée pendant plus de 15 ans. Aujourd'hui il y a du turn over et trouver de la main d'œuvre n'est pas facile. La dernière fois que j'ai fait passer une annonce, personne n'a répondu. J'en suis venu à faire appel à de la sous-traitance pour l'activité de collage.

Son meilleur souvenir ?

En 2017, je me suis présenté pour la première fois au Concours Général Agricole et j'ai obtenu une médaille d'argent. C'est une belle reconnaissance du travail accompli qui met une pression supplémentaire : il faut rester au niveau et ne pas décevoir !

L'activité qu'il aime le plus ?

J'aime toutes les étapes de la production. C'est un métier très complet. L'exondation, c'est l'avenir de la profession. Avec elle, tu peux tout faire : du captage, du prégrossissement, des huîtres spéciales... La moitié de mes tables sont équipées en perches tournantes pour pratiquer l'exondation et je suis en train d'installer la même chose sur la seconde moitié !

La qualité qu'il faut avoir pour se lancer dans le métier ?

Il faut être polyvalent ! Il faut savoir produire, vendre, plonger pour nettoyer sous les tables, et réparer. J'ai appris sur le tas à souder et découper au chalumeau. Aujourd'hui je suis autonome pour changer les perches de mes tables. Je me suis aussi formé en mécanique via internet pour pouvoir gérer l'entretien et les petites pannes sur mon camion.

Et si c'était à refaire ?

Je recommencerais ! Je ne regrette pas mes choix. La conchyliculture, c'est ma passion première.

JUIN

EMMANUEL FOURNIER

Emmanuel, 50 ans, est conchyliculteur à Loupian. Il exploite dix-sept tables sur la lagune de Thau pour la production d'huîtres, et six filières en mer pour la production de moules. Ses coquillages sont principalement commercialisés dans les supermarchés et les poissonneries.



De la lagune à la mer

Emmanuel, dit «Manu», s'est installé dans la profession lorsqu'il avait 16 ans : « Travailler dans le domaine conchylicole a toujours été une évidence. À 14 ans je voulais arrêter l'école pour travailler au mas ». Ses parents et grands-parents étaient pêcheurs-ostréiculteurs sur la lagune. C'est auprès d'eux qu'il a appris le métier.

En 1997, Manu reprend l'entreprise familiale et s'associe avec Michel, son beau-frère, en créant le GAEC du Rocher. Le travail à la mer l'attire chaque jour un peu plus. Après s'être formé auprès de Jean-Louis, un mytiliculteur spécialisé dans l'élevage en mer, il investit en 2013 dans une barge lui permettant d'optimiser l'exploitation des six filières* transmises par ses parents. « L'élevage sur filières en mer demande beaucoup de travail, c'est une autre logistique qu'en lagune mais c'est ce qui me plaît vraiment ».

Depuis quelques années ses enfants ont rejoint l'entreprise : « Un jour ma fille m'a appelé en me demandant : papa je peux venir travailler au mas pour essayer ? Elle n'est jamais repartie ! ». Anaïs et Valentin, vont bientôt prendre leur envol en créant leur propre GAEC avec Quentin, un jeune salarié. Manu se lancera alors dans de nouveaux projets conchylicoles avec toujours la mer pour horizon.



Mytiliculture en mer

La lagune de Thau est reliée à la mer Méditerranée par deux graus situés à Marseillan et à Sète. Pour aller exploiter ses filières, Manu passe par Sète. Une cabine amovible lui permet de se glisser sous les ponts de l'île singulière. Ce matin-là, c'est quai Paul Riquet, qu'il nous a donné rendez-vous. Nous embarquons aux côtés de Quentin, un de ses salariés, sous le regard des pêcheurs à la ligne restés à terre. Sur l'avant de la barge, des cordes de moules sont prêtes à être suspendues aux filières. Achetées en Italie au mois de janvier, les petites moules ont passé quelques mois dans la lagune en attendant que les tempêtes hivernales soient terminées en pleine mer.



La barge fait route. À l'horizon, des rangées de bouées alignées indiquent la présence d'un « champ » de filières immergées. À l'aide d'un grappin, Manu et Quentin essayent de remonter à la surface une des filières. Ils accrochent sur elle, tous les 50 cm, une corde de moules. Habitué à l'exercice, ils n'ont pas besoin de se parler pour être organisés. Leurs gestes sont rapides et précis. En moins d'une heure, les cordes sont toutes mises à l'eau. Les moules profiteront de la richesse de la Méditerranée jusqu'au mois d'août où elles seront commercialisées.

Membre du bureau du Comité Régional Conchylicole de Méditerranée, Manu croit au potentiel de développement de la mytiliculture en mer : « Le réchauffement climatique menace la production de moules en lagune, de nouvelles techniques de production en mer existent, un remembrement des zones est envisageable pour une meilleure coopération avec la petite pêche côtière. Un beau projet est possible, il faut se tourner vers la mer ».



Ce qui lui plaît dans le métier ?

J'aime travailler en pleine nature. On est tous les jours sur l'eau, on suit la pousse de nos huîtres et de nos moules, c'est concret.

Son meilleur souvenir ?

J'ai beaucoup de bons souvenirs. Le meilleur, c'est lorsque que j'ai quitté le lycée maritime et que j'ai enfilé mes bottes et mon tablier. J'ai compris que l'école était terminée et que maintenant le boulot commençait.

Son pire souvenir ?

Le confinement qu'a vécu la France avec la Covid, c'est malheureusement ce qu'on vit deux fois par an lorsque la commercialisation des coquillages est suspendue. On continue à payer les salaires et les charges, on perd des marchés. Certaines années on a eu jusqu'à onze semaines de fermeture... c'est injustifié.

Sa principale inquiétude pour l'avenir ?

On va être de plus en plus confrontés au réchauffement climatique. C'est un métier dans lequel on vit au jour le jour, on s'adapte au fil du temps.

La qualité qu'il faut avoir pour se lancer dans le métier ?

Il faut être courageux et raisonnable, il faut commencer petit : quatre tables, un camion, et vente sur les marchés toutes les semaines pour faire rentrer de la trésorerie. Il ne faut pas se surendetter d'entrée de jeu, c'est trop risqué.

Et si c'était à refaire ?

Je m'installerais directement à la mer.



JUILLET

MANON ALEXANDRE

Manon, 32 ans, est conchylicultrice sur le port du Mourre Blanc à Mèze.
Elle exploite trois tables réparties dans les trois zones de production
de la lagune de Thau. Elle commercialise ses huîtres et moules sur les marchés
dans les Bouches du Rhône, Savoie et Haute-Savoie.



Transmission père-fille

La lagune de Thau, Manon la connaît par cœur. Son grand-père y était pêcheur et ses parents conchyliculteurs. Néanmoins, elle n'avait jamais imaginé reprendre un jour la petite entreprise familiale. Elle sourit en se remémorant : « *lorsque j'avais 14 ans et que mon père me demandait de venir au mas c'était une torture* ».

Après des études en fac de droit, Manon entre à l'école de gendarmerie. Blessée, elle est classée inapte et doit se réorienter. Ne supportant pas l'inactivité, elle décide rapidement de travailler en tant que salariée dans des mas conchylicoles des communes voisines. Sa rencontre avec Christophe, son mari, lui aussi issu du milieu conchylicole, lui fera passer le cap de l'entrepreneuriat.

Installée à son compte en 2014, elle commercialise ses premiers coquillages en 2016. Elle se souvient encore de ses débuts en Haute-Savoie : « *il faisait -23°C, un seul client s'est arrêté à notre stand, il nous a pris pour 1,90 euros de moules...* ». Persévérante, elle a su tisser petit à petit une relation de confiance avec sa clientèle et c'est avec plaisir qu'elle prend désormais tous les week-end la direction des Alpes.

Dans le cas d'une transmission familiale, il est parfois difficile de s'affranchir des techniques de production héritées. Ce n'est pas le cas de Manon. Son regard en dit long sur sa volonté d'indépendance et sa détermination. Sensible à l'environnement, c'est autour de l'huître naturellement captée à Thau qu'elle a décidé d'organiser son entreprise. Pour la première année, ses huîtres appelées *Authentiques* ont été présentées au Concours Général Agricole où elles ont obtenu une médaille d'or : « *C'est une belle façon de montrer qu'avec des huîtres naturellement captées et élevées à Thau on peut obtenir un produit haut de gamme* ».



Captage naturel

Nous avons rendez-vous avec Manon à 7h30 à Mèze. La porte du mas est fermée, nous profitons des premiers rayons de soleil pour observer les va-et-vient des barges sur l'eau. Après quelques dizaines de minutes d'attente, nous nous rendons compte que nous ne sommes pas au bon endroit ! Avec ses 130 mas bâtis en série, le port du Mourre Blanc est un petit labyrinthe dans lequel nous nous sommes égarés.

Lorsque nous retrouvons Manon, elle est affairée à coudre un filet en coton, appelé « marseillaise » autour de ses moules afin de les maintenir. Elle préfère cette technique traditionnelle au filet en polypropylène utilisé par beaucoup : « Cette marseillaise a au moins 40 ans et on l'utilise toujours ! C'est plus écologique que des filets plastiques que l'on jette après chaque récolte ! ». Toutes les moules qu'elle s'apprête à mettre en élevage ont été récupérées lors du **détroquage*** des huîtres. « Ici on ne jette rien, on récupère tout. Les coquillages je les mets en production, les poissons je les relâche... je suis la Brigitte Bardot de l'étang ! ».

La reproduction des moules a lieu au printemps, celle des huîtres en été. Pour ces deux espèces, le processus est le même : les semences sont émises dans l'eau où a lieu la fécondation. Les larves formées cherchent alors un support sur lequel se fixer, c'est ce qu'on appelle le captage.

Certains coquillages vont ainsi se retrouver captés sur les huîtres en élevage dans la lagune, d'autres iront se fixer sur des « collecteurs » plastiques (tubes, coupelles, poches) mis à l'eau spécifiquement pour cette opération-là.

Le captage c'est la base du cycle de production de Manon. C'est ce qui donne du sens à son métier. Elle prend plaisir à observer ses huîtres *Authentiques* grossir. Leur forme, leur couleur marbrée, leur jolie dentelle et leur goût iodé sont caractéristiques de la lagune de Thau.

Au-delà de la qualité, Manon a également constaté que les huîtres captées dans la lagune étaient plus résistantes aux virus et à la malaïque : « Une sélection naturelle a lieu au moment du captage, les huîtres survivantes sont adaptées à l'écosystème dans lequel elles évoluent et super résistantes aux aléas ». À une époque où l'écologie devient une nécessité, le captage naturel est sans aucun doute une voie qui doit continuer d'être explorée.



Ce qui lui plaît dans le métier ?

Je n'aime pas être enfermée, j'aime la liberté que me procure ce métier.

Son meilleur souvenir ?

Si je dois me rappeler un moment heureux, je dirai que c'est lorsque je me suis installée en conchyliculture. Mon père était fier de me voir reprendre l'exploitation.

Sa tâche préférée ?

J'aime toutes les tâches mais pas trop longtemps, sinon je me lasse. Ce que j'apprécie surtout c'est l'évolution du produit, du collage jusqu'au détroquage.

Sa principale inquiétude pour l'avenir ?

Les normes qu'on nous impose sont de plus en plus dénuées de bon sens, elles vont finir par tuer la profession. Les fermetures de commercialisation des coquillages sont excessives. Il faudrait que les gens consomment 50kg de chair d'huîtres en un repas pour qu'il y ait un risque...qui va consommer de telles quantités ? c'est ridicule.

La qualité qu'il faut avoir pour se lancer en conchyliculture

En conchyliculture, on est en permanence face à des problèmes auxquels il faut trouver des solutions. Il faut être travailleur et persévérant pour s'en sortir. Aujourd'hui beaucoup veulent gagner de l'argent, sans rien faire, en ne faisant que du négoce. La passion de la production se perd.

Et si c'était à refaire ?

Je suis passionnée d'équitation, j'aurais peut-être pu travailler dans ce domaine-là. Le grand air, les animaux, la liberté... finalement ce sont les mêmes valeurs qu'en conchyliculture !

AOÛT

AGATHE MASSON

Agathe, 36 ans, est conchylicultrice à Loupian. Elle exploite douze tables sur la lagune de Thau : onze sont consacrées à la production d'huîtres et une à la production de moules. Elle commercialise principalement ses coquillages en gros et en bourriches pour les poissonniers et restaurateurs.



Reprise familiale, entre continuité et créativité

Agathe a fait des études en commerce international. Elle a travaillé pendant 5 ans en Espagne dans l'import-export de crevettes de Madagascar avant de revenir au bord de la lagune pour reprendre le mas de ses parents. La naissance de son fils a été le déclencheur de ce changement de vie : *« C'est un environnement dans lequel j'ai aimé grandir, et dans lequel j'avais envie que mes enfants évoluent »*.

Elle s'installe donc à Loupian en 2016, après une formation au lycée de la mer. Son père, Jean-Louis, retraité actif, est toujours présent dans l'entreprise. Il la conseille lorsqu'elle en a besoin mais la laisse libre de mener sa barque comme elle veut. *« Au début je faisais des prévisionnels, mon père observait sans rien dire. Je me suis vite rendu compte, que c'est une profession avec tellement d'impondérables que tu ne peux pas tout contrôler. Il faut accepter de lâcher prise, c'est la nature »*.

Elle a repris la production d'huîtres spéciales Agathe initiée par ses parents. Elle s'approvisionne pour cela en huîtres prêtes à coller auprès d'écloseries afin d'avoir une régularité de forme, de coquille et de taux de chair : *« J'ai développé un marché haut de gamme auprès de restaurateurs et à l'export. Mes clients sont très exigeants sur la qualité du produit »*.

Pour valoriser sa production, Agathe a initié une activité de dégustation de coquillages : *« La dégustation nous permet de mieux commercialiser nos coquillages pendant la saison estivale, période pendant laquelle nous avons une diminution des ventes en gros »*. Et pour diversifier ses sources de revenus, elle ne manque pas d'idées. Cette année, elle a proposé à ses clients d'adopter des huîtres : *« Nous passons une matinée ensemble à coller les huîtres sur les cordes puis nous les mettons à l'eau. Au fil de l'année je leur envoie des photos pour qu'ils suivent leur évolution. Lorsque la taille commerciale est atteinte ils peuvent venir chercher leur bourriche ! »*.

Des projets ? Agathe en a encore plein la tête : *« J'ai la chance d'avoir un père avant-gardiste qui fourmille d'idées, il faut souvent que je le freine ! L'important dans un premier temps c'est de pérenniser tout ce que l'on a développé »*.



Dégustation de coquillages

Il est 20h lorsque les portes du *Petit Mas* s'ouvrent. *Petit Mas* c'est le nom donné par Agathe à son espace de dégustation de coquillages qui fait face au Mont Saint-Clair. Cheveux tirés, marinière, jupe noire et visière de protection anti-covid, elle fait le tour des tables afin d'expliquer à chacun le déroulement de la soirée : menu unique et service au buffet. L'accueil est chaleureux, la vue sur la lagune est captivante, la musique est douce, l'instant est poétique.

Agathe a eu l'idée de développer une activité de dégustation lorsqu'elle a repris l'entreprise familiale « *J'aime ce contact direct avec les clients. C'est un moment privilégié pendant lequel on peut échanger sur notre métier et avoir un retour sur la qualité de nos produits* ».

L'aménagement et le fonctionnement du lieu ont été pensés avec minutie pour créer une ambiance intimiste au grand air. L'activité de dégustation est encadrée par un arrêté préfectoral : seule la dégustation de coquillages produits sur l'exploitation est autorisée : « *on reste des producteurs avant tout !* » Huîtres crues charnues, huîtres gratinées cuisinées avec finesse et brasucade de moules délicatement relevée s'enchaînent au fil de la soirée pour le plus grand plaisir de nos papilles.

Pour assurer l'ouverture du *Petit Mas* d'avril à octobre, Agathe travaille sans relâche : « *L'activité de dégustation impose de fortes contraintes horaires, c'est pour cela que mon père n'avait pas souhaité la développer.*



Mes parents ont toujours travaillé comme des fous mais au moins ils avaient leur dimanche ! »

Pour assurer le bon fonctionnement de son exploitation, Agathe s'est entourée d'une équipe compétente. Elle a deux salariés à temps plein et fait également appel à des saisonniers pendant la période hivernale pour la production, et pendant la période estivale pour la dégustation. « *Cette année, ce sont nos deux saisonniers de l'hiver qui sont venus nous épauler pendant l'été au Petit Mas, c'est une belle continuité, ils prennent plaisir à répondre aux questions que les clients se posent sur notre profession* ».

Le ciel et l'eau de la lagune se sont assombris, la soirée s'achève. Sourire aux lèvres, Agathe prend le temps d'échanger un dernier mot avec chacun. Ce soir encore, la terrasse était comble.



Ce qui lui plait dans le métier ?

J'aime la qualité de vie qui va avec ce métier, le lien direct avec la nature. Et puis c'est une profession dans laquelle on ne s'ennuie jamais, tous les jours sont différents.

Ce qu'elle trouve le plus difficile ?

Le travail sur l'eau est rude, je me sens limitée physiquement. À terre je fais tout, on est bien mécanisé, mais sur l'eau c'est mon père et certains employés qui gèrent. C'est aussi un métier très chronophage, la vie de famille et celle du mas sont mêlées. J'ai la chance d'avoir un mari très présent auprès de nos enfants.

Ses principales inquiétudes pour l'avenir ?

La hausse des mortalités, le réchauffement climatique, l'urbanisation... il faut que le bassin de Thau reste protégé. J'essaie de ne pas trop penser à tout ça pour ne pas me démotiver !

La principale qualité qu'il faut avoir pour se lancer en conchyliculture ?

Il faut être persévérant ! Tu sais ce que tu plantes mais tu ne sais jamais ce que tu vas récolter. Je vais très peu sur l'eau voir mes huîtres car je sais que jusqu'au dernier moment tout peut arriver.

L'impact de la Covid et du confinement sur son entreprise ?

Au début tout a été stoppé net. On a vite rebondi en mettant en place des livraisons à domicile pour les particuliers. C'est important de maintenir le contact avec les clients. Sur les parcs, on a pu ralentir la pousse des huîtres en les exondant. Et puis on a fini par pouvoir rouvrir le Petit Mas : on a espacé les tables, mis en place un circuit pour le service. On a réussi à s'adapter sans perdre en convivialité.

Et si c'était à refaire ?

Je recommencerais c'est sûr ! La profession a traversé de nombreuses épreuves ces dernières années, j'ai parfois mal dormi, mais je n'ai jamais regretté mon choix.

SEPTEMBRE

KEVIN HENRI

Kévin, 29 ans, est pêcheur-conchyliculteur sur le port du Barrou à Sète.
Depuis un an, il produit des huîtres sur la lagune de Thau en complément
de son activité de pêche. Ses coquillages sont commercialisés en vente directe
au mas ou en demi-gros à des mareyeurs et poissonniers.



De la pêche à la conchyliculture

Le père de Kévin était conchyliculteur. Lors de la **disparition de l'huître plate*** il stoppe son activité et devient pêcheur. Pour Kévin, la pêche a toujours été une évidence. Il se forme au lycée de la mer de Sète et s'installe en 2010. Il a alors 19 ans. Passionné, il maîtrise différentes techniques, en lagune et en mer, qu'il alterne en fonction des saisons et de la météo : capéchades pour les daurades, nasses pour les poulpes, filets pour les rougets ou encore canne pour les thons.

L'année dernière, il décide de diversifier ses sources de revenu en produisant des huîtres. Il rachète le matériel d'un conchyliculteur voisin parti à la retraite et adhère à la « Coopérative des 5 ports » qui lui met à disposition deux tables : « *La coopérative, c'est la sécurité. Tu apportes un capital lorsque tu t'installes, tous les ans tu payes une cotisation et le jour où tu arrêtes tu peux récupérer la somme investie au départ.* »

Cette double activité lui demande une nouvelle organisation de travail et lui laisse peu de temps libre : « *À la pêche il n'y a pas de repos. Le repos c'est les jours de mauvais temps... et ces jours-là j'en profite pour coller des huîtres !* » Néanmoins, Kévin ne regrette pas son choix. Sa première année de production a été à la hauteur de ses attentes.



Une journée de pêcheur-conchyliculteur

Il est 4h du matin quand le bateau de Kévin quitte le port de Frontignan pour aller caler quelques filets à rougets en mer. « Ces filets je les laisse juste quelques heures car le rouget est une espèce fragile et les congres en sont friands ! ». Il poursuit en relevant des filets installés la veille « ceux-là ciblent les dorades, les sars, les pageots... » et des pots à poulpes immergés la semaine dernière.

À 9h, son bateau est de retour à quai. Meticuleusement, le poisson est démaillé et le filet est **embasé***. Une partie de la pêche du jour est alors vendue sur place.

À 14h, lorsque nous retrouvons Kévin au port du Barrou, il s'apprête à aller « tirer » des huîtres sur la lagune. Amarré à sa table, il décroche les unes après les autres les cordes sur lesquelles elles sont collées. « Quand on travaille sur les tables, on coupe le moteur, il n'y a plus aucun bruit, ça fait du bien. À la pêche, c'est différent, le moteur ronronne tout le temps ».

Chaque corde mesure 2,50 m et supporte environ 75 huîtres. Kévin est fier de sa première année de production : « J'ai acheté des huîtres **prêtes à coller*** et en 7 mois elles ont atteint une taille commerciale ».

Au mas, les huîtres sont séparées des cordes grâce à une « sauterelle » manuelle : « Je n'ai pas encore eu l'occasion d'investir dans un tapis mécanique, je fais tout à la main ! Une machine comme celle-là tu peux l'exposer au musée de l'étang de Thau ! ». Elles sont ensuite nettoyées puis stockées dans les bassins de purification que Kévin a fini d'installer pendant le confinement : « J'ai obtenu mon agrément sanitaire pendant l'été, ça m'a permis de commercialiser mes premières huîtres en vente directe ».

Il est 16h30, sa journée de travail s'achève. Il est temps pour Kévin de retirer son ciré bleu et d'aller retrouver une autre petite perle de Méditerranée, Victoire, sa fille née en avril dernier.



Ce qui lui plaît ?

Le panorama qu'on a le matin sur l'eau, tout le monde le voudrait. Rien ne vaut un lever de soleil sur l'horizon.

Le principal inconvénient de la conchyliculture ?

Je trouve que la conchyliculture est monotone par rapport à la pêche. Les tâches sont variées mais tous les jours tu vois des huîtres alors qu'à la pêche c'est tout le temps différent.

Le principal inconvénient de la pêche ?

S'installer en tant que pêcheur est difficile. En pêche, il y a moins d'investissements de départ qu'en conchyliculture, mais par contre tu n'es jamais sûr de rien. Tous les jours, tu ne sais pas si tu vas bien pêcher ou pas. Si tu hésites entre les deux, c'est qu'il faut faire de la conchyliculture. La pêche il faut que ce soit une passion.

Ses principales inquiétudes pour l'avenir ?

Il y a de plus en plus de bateaux de plaisance sur l'eau, c'est un frein pour nos activités. La prolifération du crabe bleu m'inquiète également, on ne sait pas encore quel sera son impact.

La principale qualité qu'il faut avoir pour se lancer en pêche ou conchyliculture ?

Il faut être travailleur. Ce sont des passions qui demandent des sacrifices.

Et si c'était à refaire ?

Je recommencerais ! Je ne me vois pas travailler à terre, c'est la mer et pas autre chose.





Dans ces planches vous êtes allés, mois après mois, à la rencontre du quotidien de femmes et d'hommes, jeunes et moins jeunes, issus d'une première vocation ou d'une reconversion professionnelle, ostréiculteurs et (ou) mytiliculteurs, éleveurs en mer ou en lagune... autant de visages qui relatent la diversité des conchyliculteurs de Méditerranée ! Des portraits typiques et authentiques de paysans de la mer, on en retrouve tout le long de la façade méditerranéenne : *de Toulon, à Leucate, en passant par la Camargue, Thau, Vendres, Gruissan et même la Corse.*

Vous l'aurez compris, la conchyliculture en Méditerranée est hors du commun, c'est ce qui en fait notre fierté. Chacun de nous par son expérience, ses affinités et ses secrets d'élevage, apporte sa touche personnelle à sa production. Une chose nous rassemble toutefois, cette passion d'élever, jour après jour, nos coquillages par la méthode unique de l'élevage sur cordes. Cet élevage, sur cordes et sur tables, est bel est bien l'ADN de la conchyliculture sous nos latitudes.

C'est donc pour promouvoir cette identité et défendre ce patrimoine, que le Comité Régional de Conchyliculture de Méditerranée a créé les marques « Huîtres et Moules de Méditerranée, élevées sur cordes ». Ces deux marques sont arborées par les producteurs pour vous garantir l'origine des produits, notre savoir-faire et nos valeurs communes.

Alors après avoir dégusté chacune de ces scènes de vies exaltées, qui peuvent s'avérer parfois chaotiques du fait de notre composition perpétuelle avec l'environnement et le vivant, je ne peux que vous inviter à prendre la « nouvelle vague » et nous rencontrer pour (re-)découvrir les saveurs uniques et iodées des huîtres et moules de Méditerranée !

PATRICE LAFONT

Président du Comité Régional de Conchyliculture de Méditerranée



En 2021, le Cépralmar a fêté ses 40 ans. Autant de temps à accompagner les professionnels des filières halieutiques dans leurs projets, leurs inquiétudes, leurs espoirs. La conchyliculture n'échappe pas à ces questionnements. Sur les étangs de Thau et de Leucate, elle a su faire preuve dès son origine, d'adaptabilité et de créativité en inventant la culture sur corde. Elle a surmonté bien des épreuves et aujourd'hui encore, elle innove pour dessiner son avenir.

L'avenir doit s'écrire avec des nouvelles générations pour poursuivre l'œuvre engagée. Ce renouvellement, cette transmission, est en cours, le projet « Nouvelle Vague » la met en lumière à travers des témoignages illustrés artistiquement de femmes et d'hommes qui font vivre leur passion.

Les mots, les photos, les gravures, nous plongent dans l'ambiance salée et vivifiante d'un métier où le lien avec la nature est quotidien.

Les équipes du Cépralmar qui partagent ce quotidien ont été heureuses de participer à ce projet tant il exprime si bien le caractère de cette filière. Informer, donner envie, sensibiliser pour que d'autres franchissent le pas et se lancent dans le métier, qu'ils complètent la grande famille conchylicole et renforcent ainsi les équipes pour affronter les défis de demain, c'est aussi l'ambition de ce projet.

Le Cépralmar sera toujours là pour accompagner la profession, sur le terrain à travers les projets de recherche et développement, dans les conseils et les suivis régionaux ou nationaux, dans la valorisation des produits et des métiers, dans l'appui pour la structuration de la filière...

Quarante années passées aux côtés des acteurs de la filière, l'âge de la maturité pour être encore plus motivé !

LOÏC LINARES

Président du Cépralmar



GLOSSAIRE

Byssus

Ensemble de fibres secrétées par la glande byssosgène qui permettent aux moules d'adhérer à un substrat.

Captage des moules

La reproduction des moules a lieu au printemps. Les larves cherchent un support sur lequel elles auront la possibilité de se fixer. C'est cette étape que l'on appelle le captage.

Captage des huîtres

Le captage consiste à immerger des coupelles en plastiques sous les tables de production au moment de la période de reproduction des huîtres afin que les larves viennent s'y fixer.

Coller des huîtres

Le collage et l'élevage en suspension sous tables sont des techniques spécifiques aux lagunes méditerranéennes qui ne connaissent pas de phénomènes de marées comparables à l'Atlantique. Les huîtres sont collées sur des cordes avec du ciment, par groupes de trois, tous les 10 cm. Les cordes sont ensuite suspendues aux tables de production.

Dégrapper les moules

Action de séparer les moules attachées les unes aux autres par leur byssus.

Disparition de l'huître plate

Espèce indigène des côtes européennes, l'huître plate a été élevée en Méditerranée jusque dans les années 70. L'apparition successive des parasites *Marteilia* et *Bonamia* a alors décimé les élevages.

Détroquage

Action de séparer les huîtres les unes des autres à l'aide d'un couteau.

Eaux vertes

Un phytoplancton du genre *Picochlorum* a envahi la lagune de Thau en 2018. Ce bloom a teinté les eaux de la lagune en vert et a eu d'importantes conséquences sur la production de coquillages.

Exondation

Action qui consiste à sortir volontairement les huîtres de l'eau afin d'obtenir des huîtres plus charnues.

Filières

Structures d'élevage spécifiques de l'élevage en pleine mer. Chaque filière mesure 250 m de long. Elles supportent tous les 50 cm, une corde de moules. Pour assurer la flottabilité de la structure, une bouée est amarrée tous les 2 mètres.

Graine

Naissain de moules

Huître laiteuse

Les huîtres se reproduisent de mai à août. Pendant cette période elles dégagent une sorte de lait qui n'est rien d'autre que leur semence.

Huître spéciale

Huître charnue (taux de chair supérieur à 10 %) au subtil goût de noisette, considérée haut de gamme.

Malaïgue

La malaïgue ou *mauvaise eau* en occitan est un phénomène naturel lié à un abaissement excessif de la teneur en oxygène dans l'eau entraînant la mort de nombreux coquillages.

Pearl-net

Filet triangulaire servant au grossissement des naissains d'huîtres.

Phytoplancton

Plancton végétal, c'est-à-dire l'ensemble des organismes végétaux vivant en suspension dans l'eau. Les huîtres et les moules sont des organismes filtreurs qui se nourrissent de phytoplancton.

Picochlorum

Suite à la malaïgue de l'été 2018, un phytoplancton du genre *Picochlorum* a envahi la lagune de Thau et a eu d'importantes conséquences sur la production. Mal digéré par les huîtres, il entraîne en effet un ralentissement de leur croissance et un amaigrissement.

Prêtes à coller

Huîtres qui ont atteint une taille suffisante pour pouvoir être collées sur les cordes.

SNSM

Société Nationale de Sauvetage en Mer

Table

À Thau, la production de coquillages se fait en suspension sous des tables. Chaque table mesure 50 m de long et 12 m de large. Elles sont constituées de rails métalliques implantés dans le sédiment sur lesquels, des perches en bois ou en métal s'entrecroisent. Les coquillages sont suspendus à ces perches. Une table permet de produire 5 à 8 tonnes d'huîtres.

« Toujours cadrés au centre de l'image, avec le regard planté dans l'objectif, sans faux-semblant, ni sourire de circonstance. Les conchyliculteurs se dévoilent en toute simplicité ».



Erika Gervasoni

Ingénieur en halieutique, Erika Gervasoni a travaillé pendant 15 ans auprès des conchyliculteurs du littoral français et plus particulièrement de Méditerranée. En 2019, elle s'installe en tant que consultante indépendante et crée Pistes Bleues. Passionnée par les milieux aquatiques et la biodiversité qu'ils abritent elle aime avant tout aller à la rencontre de ceux qui les exploitent, les explorent et les préservent. Souhaitant mettre en lumière le travail des conchyliculteurs de la lagune de Thau auprès du grand public et plus particulièrement de la jeune génération, elle est à l'origine du projet « Nouvelle Vague ».

www.pistesbleues.fr



Thierry Borredon

Thierry Borredon est photographe auteur et membre de l'agence Signatures. Il réalise des reportages pour la presse magazine, se spécialise ensuite dans le corporate et s'intéresse particulièrement au portrait. Par ce biais, il pose son regard sur le monde du travail et commence parallèlement un projet personnel sur les agriculteurs « *Le Goût de la Terre* ». Ce projet démarré il y a 4 ans s'intéresse à la place de l'homme dans une agriculture en pleine mutation. Il donne à voir plus d'une centaine de portraits de producteurs respectueux de l'environnement en France. « Nouvelle vague » découle directement de ce travail.

www.thierryborredon.com



DH

DH, David-Henri Duart entretient depuis son plus jeune âge une relation salvatrice avec les arts plastiques. Après avoir évolué pendant 25 années dans le secteur de la publicité, il prend son envol en 2014 pour créer chaque jour librement. Il expérimente alors de nouveaux médias, en particulier la bombe, outil du graffiti... Frappé par la quantité de plastiques rejetés sur les plages, il décide d'en faire sa matière première et crée une exposition itinérante : « *Tu l'aimes ta mer ?!* ». Dans le projet « Nouvelle Vague », il s'inspire de ses rencontres avec les conchyliculteurs et de l'ambiance des mas pour créer des illustrations similaires aux tags, rapides, instinctifs et techniques.

dhduart@gmail.com



REMERCIEMENTS

Pour leur participation :

Manon Alexandre, Jean-François Andreu, Alexandre Cessateur,
Emmanuel Fournier, Camille Galtier, Nelly Galtier, Kevin Henri, Simon Julien,
Agathe Masson, Quentin Ovisé, Emmeline Rigal, Mathieu Rouzières, Fanny Vidal.

Pour leur relecture :

Camille Grosjean, Adeline Perignon, Fabrice Grillon Gaborit.

Ce livre a été financé par



Il fait suite aux douze portraits réalisés dans le cadre du projet Nouvelle Vague, porté par le Cépralmar en partenariat avec le Comité Régional de Conchyliculture de Méditerranée, et financé par le Fonds européen pour les affaires maritimes et la pêche, la Région Occitanie, le Département de l'Hérault et Sète Agglopolé Méditerranée.

Cépralmar



Textes et photos : © Erika Gervasoni
Photo de couverture et portraits : © Thierry Borredon
Dessins : © David Duart

ISBN
978-2-9584827-0-1

Achévé d'imprimer en octobre 2022
Imprimé en Occitanie à 2000 exemplaires sur du papier PEFC 100 % par Imp'Act Imprimerie
Conception graphique : Mine de rien - Montpellier

Dépôt légal : Octobre 2022

Tous droits réservés pour tous pays. Cet ouvrage ne peut être reproduit, même partiellement et sous quelque procédé que ce soit sans autorisation écrite de l'éditeur.

LIVRE OFFERT - NE PEUT ÊTRE VENDU



NOUVELLE VAGUE

Portraits de conchyliculteurs de la lagune de Thau

La conchyliculture est une activité incontournable de l'Occitanie :
500 entreprises y produisent plus de 10 000 tonnes d'huîtres et de moules chaque année.

Les mas, les tables, les filières, les barges, les sapinous, les cordes
et les lanternes, structurent le paysage du littoral régional
et sont les témoins vivants de la transmission d'un savoir-faire local.

Les huîtres et moules que nous mangeons sont le reflet du travail
de femmes et d'hommes passionnés par leur métier, qui sont prêts
à relever chaque jour les défis que leur impose la nature.

À travers cet ouvrage, nous vous proposons de partir à la rencontre
de douze conchyliculteurs de la lagune de Thau afin de découvrir leurs motivations,
leurs parcours, leurs quotidiens et leurs méthodes d'élevage. Ils partageront
avec vous leur amour de la mer et leurs craintes et espoirs pour l'avenir.

Ce livre est une ode à la conchyliculture, à la Méditerranée et aux lagunes.

Prêts pour l'immersion ?

Textes et photos : Erika Gervasoni - Portraits : Thierry Borredon - Dessins : David Duart

ISBN

978-2-9584827-0-1

Cépralmar
S

LIVRE OFFERT
NE PEUT ÊTRE VENDU

