

L'ostréiculteur Laurent Moreau continue d'innover

PORT-SAINT-LOUIS-DU-RHÔNE Son procédé de reproduction de la marée s'est modernisé

On avait fait la connaissance de Laurent Moreau il y a un an. Ce Fos-séen de 37 ans, qui dispose de 6 des 104 parcs déployés au large de Port-Saint-Louis du Rhône, est un ostréiculteur passionné et inventif.

Dans une anse de Carteau convertie depuis des lustres à la seule culture de la moule, il a su y faire cohabiter une huître à part. D'exception, disent les connaisseurs y ayant goûté.

Une huître à laquelle Laurent fait subir un traitement forcé mais sain, qu'il rappelle volontiers: "Ici, en pleine mer Méditerranéenne, mais avec un gros apport d'eau douce venant du Rhône, une huître grossit très vite. Trop, même. Là où il faut trois ans pour faire une huître à l'océan, ici il nous faut moins d'un an. Alors, pour freiner leur croissance, j'ai inventé un procédé



Laurent Moreau a modernisé son système de lavage des travées à huîtres sur son parc avec une pompe hydraulique. Le tri à l'entrepôt se fait encore à la main. / PHOTOS S.G.

"Ici, il faut un an pour faire une huître, contre trois ans dans l'océan".

LAURENT MOREAU

qui reproduit le principe des marées en Atlantique. Une fois par semaine, d'août à décembre, je viens, en bateau, remonter les cordes à l'air libre. La coquille blanchit et l'huître fabrique plutôt du muscle". Pour une qualité optimale.

Avec ses collègues de la coopérative du They Saint-Antoine, il commercialise la "Perle de Camargue", une marque déposée commune. Mais, uniquement sur son étal, au port de Fos, il vend aussi la "Spéciale d'Axel", une huître remontée six fois.

Le procédé initial, une grande poulie amovible, était manuel et donc harassant, sur-

tout quand l'activité s'accroît. "On devrait sortir 100 tonnes cette année, contre 70 l'an dernier". Alors, Laurent a encore innové, disposant désormais d'une pompe hydraulique de sa conception pour remonter les cordées d'huîtres: "Chacune fait 13kg, par travées de 30. 400kg à soulever à chaque fois. Il y a 1 500 cordes sur un parc comme celui-là. 15 tonnes hors de l'eau", précise Laurent qui, en revanche, a conservé la roue manuelle pour les immerger.

"Dans trois semaines, on va les ramasser puis les remettre à l'eau, cette fois en pochons", de grands sacs à mailles métalliques. Avant la commercialisa-



tion: "J'envoie mes huîtres chez Guy Sanchez, à Thau, qui m'a beaucoup conseillé depuis mon installation en 2015. Il s'occupe de leur traitement et de leur diffusion. Lui, c'est un gros producteur, il sort 700 tonnes à l'année. Je livre aussi le mareyeur de Port-Saint-Louis. Et j'ai tou-

jours mon point de vente au port de Fos, parce que j'ai de la demande, où je passe 4 à 5 tonnes. Notamment à Noël, une période qui représente 70% du chiffre d'affaires. L'an dernier, grâce à l'article dans La Provence, des clients sont même venus de Marseille et d'Avignon".

100

Le nombre de tonnes attendues cette année, contre 70 en 2017.

Se distinguer ne suscite pas hélas que des louanges. Ainsi, l'an dernier, Laurent Moreau a subi des vols sur ses parcs, "quand les huîtres, arrivées à maturité, sont triées et remises à l'eau dans des pochons. On m'en a volé 50. J'ai porté plainte mais comme il n'y avait pas de preuves, ça a été classé sans suites". Du coup, "en novembre, au moins sur le parc de stockage, on va m'installer un système de vidéosurveillance avec deux caméras thermiques. Par satellite, s'il y a une intrusion, ça m'arrivera par mail et par message sur le portable".

Raison supplémentaire de se prémunir, "il y a eu beaucoup de mortalité sur l'étang de Thau avec les grosses chaleurs. Des exploitants ont perdu 100% de leur production. En tout, 3000 tonnes d'huîtres. Ici, c'est comme un étang, mais ouvert. La pointe de la Gracieuse nous abrite des coups de vent du Sud. On n'a donc pas eu à déplorer de mortalité. On a le mistral, mais on arrive quand même à travailler". De quoi rendre encore plus précieuse et délicieuse la perle de Carteau, à l'heure où les fêtes de fin d'année vont approcher.

Patrick MERLE

Retrouvez l'étal de Laurent Moreau, "O'p'tit Ange des Mers", à Fos-sur-Mer, sur le port de pêche, à côté du parking de la Maison de la mer. Ouvert vendredi, samedi et dimanche matin et tous les jours du 7 au 31 décembre.
Renseignements : 06 41 29 57 25,
www.huitedecarteau.fr

500 000€ d'investissement

"Il y a trois ans en arrière, quand je me suis lancé exclusivement dans l'huître, je travaillais seul, indique Laurent Moreau. Là, on est passé à quatre personnes et je pense monter à six-sept emplois l'an prochain". Outre la modernisation en cours ou à venir sur le parc, Laurent fait aussi construire un bâtiment attenant à son entrepôt actuel, "une extension à 250 000€ pour améliorer le tri des huîtres en fonction des tailles nomenclaturées selon les normes européennes. D'ici deux ans, j'aurai aussi un autre bateau. Un projet d'investissement de 500 000€, sans compter tout ce que j'ai déjà acheté, comme les 1 500 pochons à 3,50€ l'unité et les rouleaux de cordes pour les armer. Ça chiffre vite, ce sont des machines en inox, avec des calculs par ordinateur. Rien qu'une calibreuse, ça coûte 60 000€". Il bénéficie d'aides de la Région Paca: "On a 25% de subventions sur le bâtiment et le matériel qu'on achète neuf. Ça nous aide bien".

Le but est "de faire du volume mais toujours de la qualité, assure l'ostréiculteur. C'est ce que les gens cherchent maintenant, qu'elles soient bien remplies. Donc ça se vend plus cher. Il faut investir mais c'est plus rentable". Et d'affirmer: "Les autres commencent à y venir. Chaque année, il manque des huîtres, des Bouzigues, des Marennes. Des gens m'ont contacté de Pologne, d'Italie. Si chaque entreprise ne fait plus que de l'huître ici, ça va générer des emplois, au moins 100 personnes de plus".

P.M.



L'ostréiculteur fait construire une extension, ici à gauche de son entrepôt, pour améliorer le tri et le calibrage.