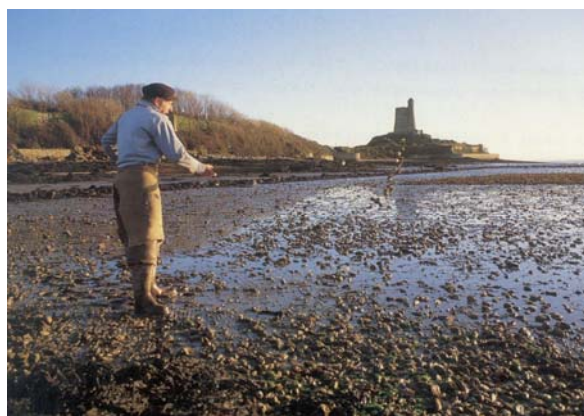


Les techniques d'élevage pratiquées en Normandie : L'Ostréiculture

L'élevage en poche sur table ostréicole métallique qui est de plus en plus répandu dans les secteurs traditionnels (Arcachon, Marennes, Vendée) est une pratique exclusive en Normandie où l'élevage à plat a maintenant totalement disparu. Le terrain, suffisamment dur permet d'accéder aux parcs en moyen automobile et le transport du matériel se fait généralement à l'aide de tracteurs et remorques agricoles. Par le passé, l'élevage se faisait à plat et les accès aux parcs en carrioles attelées (cf. photo ci-dessous).



Photographies : P. Lebresne, publiées par le Collège Guillaume Fouace
(Saint Vaast la Hougue)

✓ Principe de l'élevage en poche



Classiquement jusqu'à 18 mois ou 2 ans, les naissains restent sur les collecteurs (photo ci-contre) placés directement sur les tables métalliques avec ou sans piquots



Puis après détroquage, les jeunes huîtres sont mises en poches de maille de 9 à 14 mm, les huîtres commercialisables terminant le cycle d'élevage dans des poches de 18 à 23 mm de maille.



Dans les bassins "naisseurs", de plus en plus de professionnels spécialisés dans le captage pratiquent maintenant un détroquage précoce des jeunes huîtres (au bout de 6 à 8 mois) et peuvent maintenant fournir aux ostréiculteurs normands du "grattis" c'est à dire de très petits naissains (2000 à 4000 bêtes au kg pour les plus petits).

Ces naissains sont placés dans des poches de maille de 2 ou 4 mm. Parallèlement, les naissains provenant d'écloseries (criblés sur tamis de 5 à 15 mm) sont placés dans des poches de 4 à 14 mm (photo ci-dessus).

Les tables ont une durée de vie de 6 à 7 ans, les poches de 5 à 6 ans, parfois moins. Durant le cycle d'élevage, les poches doivent être "dédoublés" dans des poches de 9 mm, puis de 14 mm, etc... C'est à dire que le nombre d'huîtres par poche diminue au fur et à mesure de la croissance pour éviter des sur-densités d'huîtres dans la poche. Le nombre de poches que doit gérer le producteur augmente, lui, en conséquence.



Les poches doivent être régulièrement retournées pour diminuer les fixations d'algues (cf. photo ci-contre), secouées ou battues pour éliminer la pousse et fortifier la coquille. Ceci permet aussi d'éviter l'entassement des huîtres dans un coin de la poche et les malformations de la coquille qui s'ensuivent.

Les densités moyennes par poche sont les suivantes :

- naissains : 2 à 3 kg (2000 à 4000 individus),
- 18 mois : 4 à 5 kg (200 à 300 individus).

On termine en général le cycle d'élevage à 220 huîtres par poche (12 à 15 kg, parfois plus dans les secteurs très productifs). En période de stockage (huîtres calibrées prêtes à la vente), on peut aller jusqu'à plus de 20 kg par poche.

Un exemple type de ce qui est pratiqué par une entreprise de la région normande (côte Ouest) permet de visualiser la complexité des opérations réalisées en cours d'élevage.

Mars N + 1	Achat du naissain : 3/5 à Arcachon et à 1/5 Marennes		
Avril	Mise en poche : 3 kg/poche (en haut d'estran) à 6 kg/poche (en bas d'estran)		
Mai			
Juin			
Juillet	Dédoublage des poches	Achat de 1/5 du naissain en écloserie	
Août			Mise en place à Blainville 3 kg/poche
Septembre	Détroquage en une à une		
Octobre			
Novembre			
Décembre			
Janvier N + 2	Dédoublage des poches : 1/3 vendu en Baie des Veys		
Février	Grosses: 6 kg/poche	Petites : 2/3 à 3.5 kg/poche	
Mars			
Avril			
Mai			
Juin			
Juillet	Dédoublage à		Dédoublage et Transfert : 250 u/po
Août	250 unités/poches (u/po)		
Septembre			
Octobre			
Novembre			
Décembre			Dédoublage à 250 u/po
Janvier N+ 3	Dédoublage à 180 u/po		
Février			
Mars			
Mai			
Juin			
Juillet			
Août			
Septembre			Tri en vue de la commercialisation
Octobre			20 % retour et 80 % bassin Gouville
Novembre	40 % : vente et 60 % de retour	Remise en poche Expédition	
Décembre	Expédition Tri à 250 u/po	Dédoublage à 180 u/po	à 180 u/po
Janvier N+4			
Février			
Mars			
Avril			
Mai			
Juin			
Juillet	Dédoublage à 180 u/po		
Août			
Septembre			
Octobre			
Novembre	Mise en bassin à Gouville et expédition		
Décembre	Les boudeuses sont vendues en Baie des Veys		

✓ Commercialisation

Les produits ostréicoles normands sont commercialisés soit en direct, surtout à partir de la côte Ouest, soit en gros, surtout à partir d'Utah Beach ou de la Baie des Veys. La vente directe est réalisée dans le circuit traditionnel (grossistes, poissonniers, restaurateurs, mareyeurs) ou à l'atelier, sur les marchés, dans les Comités d'entreprise. Une part de plus en plus importante est expédiée vers les Grandes et Moyennes Surfaces (GMS) surtout par les entreprises les plus importantes qui bénéficient d'une accréditation. La vente en gros est le plus souvent faite à des courtiers ou à des producteurs de Marennes-Oléron et d'Arcachon qui historiquement détiennent les marchés de détail des huîtres haut de gamme (après passage en claires). Elle peut être également faite localement à des producteurs-expéditeurs normands manquant de produit. Le marché à l'exportation est tout à fait marginal. Quelque soit le type de commercialisation choisi, le marché reste encore fortement saisonnier, lié aux fêtes de fin d'année.

✓ Difficultés de l'élevage

Outre certains épisodes de mortalité qui font l'objet de travaux de recherche spécifiques, des difficultés importantes peuvent survenir en cours d'élevage. Ils sont liés à des épisodes météorologiques exceptionnels qui peuvent déplacer les tables, à des déplacements de chenaux susceptibles de les engloutir (cf. photos ci-dessous) ou à des mouvements de sédiment qui ensablent les poches en une marée.



Sources : (photos : IFREMER)

KOPP J., JOLY J.P., LE GAGNEUR E. & RUELLE F., 1998, Atouts et contraintes de la conchyliculture normande 1- La Côte Ouest du Cotentin, DRV/RA/RST/98-03 Port en Bessin, 240 p.