

Landes : des huîtres élevées en pleine mer par 20 mètres de fond ?

Pour anticiper l'avenir de la filière ostréicole, une association landaise a fait le pari de cultiver des huîtres nichées au coeur de récifs artificiels.

SOURCE AFP

Publié le 01/10/2015 à 11:41 | Le Point.fr



[ABONNEZ-VOUS À PARTIR DE 1€ \(HTTP://ABO.LEPOINT.FR/\)](http://abo.lepoint.fr/)

Cultiver des huîtres par vingt mètres de fond, nichées au coeur de récifs artificiels, c'est le pari lancé par une association landaise qui veut ainsi anticiper l'avenir de la filière ostréicole et ses pollutions chroniques dans des espaces contraints. Voici déjà trois ans que l'idée lui trotte dans la tête : le 29 septembre, Gérard Fourmeau, le président d'Aquitaine Landes Récifs (ALR), a le sourire derrière son appareil photo en immortalisant l'instant.

Face à lui, au large du port de Capbreton, à moins de 1,5 mille de la côte (2,7 km), le baliseur Gascogne, venu du Verdon (Gironde), vient de mettre à l'eau son nouveau modèle de récif à la structure hexagonale, nommé Babel. Avec le récif est également immergé un imposant bloc de béton de 4,5 tonnes sur lequel des "paniers australiens" (paniers suspendus qui n'ont pas besoin d'être retournés, contrairement aux poches classiques) s'accrochent à d'immenses supports métalliques de plus de 2,50 m de haut. En quelques minutes, la mégastucture est lentement déchargée sur les fonds marins par vingt mètres de fond, au sein d'une concession de 16 hectares interdite à la pêche.

Projet Nérée

Positionnés dans le sens de la houle pour se balancer tout seuls par vingt mètres de fond, ces paniers (il peut y en avoir jusqu'à 68 par récif) abriteront dans quelques semaines des naissains d'huîtres, et des pétoncles, qui y seront déposés par des plongeurs. C'est la première étape concrète du projet Nérée, du nom du dieu marin primitif de la mythologie grecque, surnommé le "vieux de la mer". "On va pouvoir bientôt tester le comportement, la croissance et le taux de mortalité des huîtres dans ces conditions", se réjouit Gérard Fourmeau. Les prélèvements effectués par des plongeurs seront étudiés par des biologistes puis transmis à la station marine de l'Ifremer (Institut français de recherche pour l'exploitation de la mer) à Arcachon ainsi qu'au Comité régional de la conchyliculture (CRC) Arcachon Aquitaine.

L'association ALR, basée à Saint-Paul-lès-Dax, implante depuis près de vingt ans des récifs artificiels au large des côtes landaises afin de favoriser le repeuplement des écosystèmes sous-marins. Au total, près de 2 500 mètres cubes de récifs ont été immergés depuis 1996 : 870 sur Capbreton, 870 entre Vieux-Boucau et Soustons, et 670 entre Moliets et Messanges. Une des plus importantes zones de récifs artificiels de la côte atlantique – loin devant Le Croisic ou Fécamp –, où la faune et la flore sous-marine se régénèrent. "En plus, l'huître, c'est parfait pour les alevins", souligne ce pêcheur dont l'idée de départ était de cultiver des coquilles Saint-Jacques, plus délicates à mettre en cage.

"Pas le droit de vendre"

Les concessions destinées à la croissance des huîtres ne peuvent être utilisées qu'à titre expérimental : "On n'a pas le droit de vendre", rappelle Gérard Fourmeau. Mais dans une activité régulièrement soumise aux pollutions, le projet pourrait permettre à terme de proposer une alternative aux problèmes récurrents de mortalité et aux interdictions de consommation du mollusque.

Une façon d'aider l'ostréiculture landaise à se développer, estime Jérôme Labéguerie, président des ostréiculteurs d'Hossegor, qui suit le projet depuis ses débuts. D'autant qu'en immergeant en pleine mer – "ça s'est déjà fait en Bretagne mais jamais sur des zones aussi profondes qu'ici" –, "l'avantage est normalement de gagner en croissance, en qualité de produit et en taux de chair", assure-t-il, avec l'espoir de développer une huître haut de gamme. Si les tests au large de Capbreton sont probants, il restera aux ostréiculteurs à obtenir des concessions en zones de production, et à investir alors dans des bateaux spéciaux capables de relever les paniers immergés si profondément.

[Cet article vous a plu ? Accédez à l'intégralité des contenus du Point à partir de 1€ seulement >> \(http://abo.lepoint.fr/\)](http://abo.lepoint.fr/)