

Côte sud

À la déchetterie de Labenne

La déchetterie de Labenne est passée à l'heure d'hiver. Elle est donc ouverte selon de nouveaux horaires. Les voici : le matin, de 8 à 12 heures, et l'après-midi, de 13 h 15 à 18 heures.

Un vide-greniers à Seignosse

Ce dimanche, aux abords du hall des sports. Les fonds récoltés seront reversés à La Marche de la poupée, qui œuvre pour des enfants souffrant d'infirmité motrice cérébrale.

CAPBRETON



L'info régionale

La bibliothèque d'histoire locale et régionale de la Sadipac sud landais est ouverte le mardi, de 14 h 30 à 17 heures, dans la salle municipale n°4, au premier étage (entrée rue Galamp). Lecture libre sur place et prêt aux adhérents. Dernières entrées : « Bayonne », « Bordeaux » de Dominique Duplantier ; « Hossegor, du quartier d'hier à la ville d'aujourd'hui » de Gérard Maignan... PHOTO D'ILLUSTRATION « S. O. »

De l'eau du lac aux fonds marins

HOSSEGOR Des huîtres du lac immergées en pleine mer ? Le projet se dessine pour le printemps

CHRISTINE LAMAISON
c.lamaison@sudouest.fr

Est-ce l'avenir des huîtres d'Hossegor se trouvait en pleine mer, à 18 mètres de fond, au large de Capbreton ? L'expérience sera tentée en avril prochain. Derrière ce projet, se trouve bien entendu l'association Aquitaine Landes récifs et son président, Gérard Fourneau, jamais en mal d'idées lorsqu'il s'agit de refaire naître la vie animale et végétale en mer.

Connu pour les récifs artificiels implantés au large, avec son équipe, permettant le repeuplement d'espèces, le voilà désormais lancé dans la survie et le développement des huîtres.

Contrôles de plongeurs

« C'est lui qui est venu me proposer cette idée d'immersion de paniers d'huîtres, explique Jérôme Labéguerie, le représentant des ostréiculteurs du lac d'Hossegor. J'ai trouvé l'idée très intéressante, d'autant que cela se fait déjà en Bretagne, et même dans le banc d'Arguin, mais à des moindres profondeurs : trois mètres à marée basse. Là, il sera intéressant de voir comment elles se comportent, comment ça se passe au fond. »

Des dizaines de paniers australiens, rangés dans des cages métalliques, seront donc immergés avec des naissains d'Hossegor et des huîtres à divers niveaux de grossissement. Ils seront posés et calés au

fond pendant trois mois, entourés de récifs artificiels sur l'une des concessions de l'association, entre Capbreton, Vieux-Boucau et Moliets.

« Le projet date de deux ans. Gérard Fourneau l'évalue à 20 000 euros environ »

« Ce sont les plongeurs hyperbares de la société Ibaia qui vont installer les structures métalliques dans lesquelles seront mis les paniers, explique Gérard Fourneau. En pleine mer, ces paniers australiens pourront se balancer selon un mouvement naturel. Les plongeurs descendront régulièrement faire des prélèvements, selon l'état de la mer. »

Recherche de qualité

« Pour moi, c'est plus qu'une expérience, confie Jérôme Labéguerie. Car, au total, ce seront près de quatre tonnes d'huîtres qui seront immergées. C'est une perspective intéressante pour tous les ostréiculteurs d'Hossegor, alors que nous manquons d'espace et sommes victimes de pollution chronique. Le but étant d'aller vers un produit labellisé qui viendra à 100 % d'Hossegor et de l'océan face à nous. Des huîtres de pleine mer



Jérôme Labéguerie avec l'un des paniers australiens qui seront immergés en pleine mer. PH. XAVIER GÈS

pour lesquelles nous espérons une croissance plus rapide et un taux de chair plus important et de meilleure qualité. Cela peut vraiment apporter un plus à l'ostréiculture locale. »

Le projet date de deux ans. Gérard Fourneau l'évalue à 20 000 euros environ et va solliciter des aides auprès des partenaires habituels de ses projets. Celui-ci devrait donc se concrétiser au

printemps avec, espérons-le, les premières dégustations pour l'été 2015. Mais Gérard Fourneau ne s'arrêtera pas en si bon chemin. Après les huîtres, ce sont les pétoncles qui l'intéressent désormais.