

Aux Assises de la pêche, on a parlé conchyliculture

● Clara Lebarbey

La 16^e édition des Assises de la pêche et des produits de la mer s'est ouverte à la Cité de la Mer à Cherbourg-en-Cotentin, jeudi. Parmi les sujets abordés lors de cette première journée, la garantie de la qualité des eaux côtières et la conchyliculture.

Nicolas Boudaud, directeur scientifique d'Actalia, a parlé de l'indicateur Oxyvir, qui permet d'analyser la qualité des eaux dans 75 zones conchylicoles. « Depuis deux hivers, on met environ 100 kg d'huîtres test dans des zones et des prélèvements sont réalisés chaque semaine », explique concrètement Philippe Le Gal, président du comité national de la conchyliculture.

« Les deux derniers hivers, on a remarqué que le nombre de zones fermées et le nombre de jours de fermeture ont diminué », souligne Nicolas Boudaud. Mais cela ne peut pas se vérifier selon Thierry Hélie, président du comité régional conchyliculture (CRC) Normandie et Hauts-de-France : « Paradoxalement, nous n'avons pas eu de gros épisodes de gastro-entérite ces deux dernières années pour vérifier, plaisante-t-il. Il faut pérenniser l'indicateur », affirme le président du CRC.

« Il faut des financements »

Pour cela, Philippe Le Gal pense déjà au prochain projet de loi de financement. « On va retourner à la

charge, il faut des financements. » Car comme l'a rappelé Thierry Hélie, la qualité des eaux littorales ne concerne pas seulement la filière conchylicole. C'est aussi l'image du territoire avec les interdictions de baignade qui peuvent être la conséquence de mauvaises analyses. « La qualité de l'eau, ce n'est pas un concept, on le vit au jour le jour. »

Des solutions sont aussi avancées comme cultiver un peu plus au large ou travailler dans les parcs éoliens. « On essaye de se diversifier, mais ça ne peut pas se faire du jour au lendemain », conclut Philippe Le Gal.

Les Assises de la pêche, organisées par Ouest-France et Le Marin, continuent ce vendredi jusqu'à 13 h.

OF 19/06/26

En Normandie, l'ostréiculture se développe depuis 50 ans

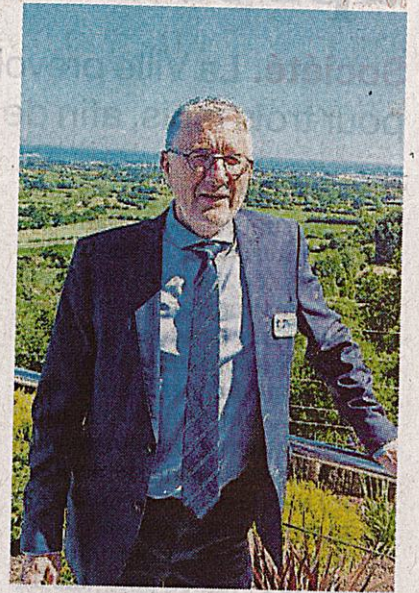
Avant 1976, le Comité ostréicole de Normandie et Hauts-de-France était rattaché au Comité régional de Bretagne. C'est à cette date que Francis Hélie, ostréiculteur à Saint-Vaast-la-Hougue, décide de créer le Comité interrégional de la conchyliculture (CRC) normande.

« Grâce à son innovation de la culture surélevée des huîtres, l'ostréiculture s'est développée dans la région », souligne Thierry Hélie, président du CRC. « Il fallait une identité propre. C'est là que la côte ouest de la Manche s'est développée en moules et huîtres. » Selon le président, le monde de la conchyliculture a su évoluer et s'adapter. « D'ailleurs, nous ne vivons que par la qualité de nos produits mais aussi de l'environnement. L'évolution de l'administration sera aussi indispensable. »

De 7 000 en 1978 à 25 000 tonnes d'huîtres en 2026

En cinq décennies, la production ostréicole est passée de 7 000 tonnes en 1978 à 25 000 tonnes aujourd'hui. Ça représente 350 entreprises qui assurent 3 500 emplois directs. « Ce sont aussi 21 tonnes de moules ainsi que 400 tonnes de palourdes. L'ensemble de la filière, c'est 10 000 emplois indirects », insiste Thierry Hélie qui martèle l'impact financier de la conchyliculture avec 166 millions d'euros de chiffre d'affaires annuel, dont 100 millions d'euros pour les huîtres.

« En 1978, le chiffre d'affaires ostréicole était d'environ 2,3 millions d'euros. » Et le président du CRC poursuit : « On pèse sur la production française en étant la première région productrice d'huîtres. » Pourtant le monde ostréicole a connu des hauts et des bas : « On a vécu



Ostréiculteur à Saint-Vaast-la-Hougue, Thierry Hélie est président du comité régional de la conchyliculture en Normandie. | PHOTO : OUEST-FRANCE

la mortalité des huîtres en 2008. Mais on s'est relevé en obtenant le label « Indication géographique protégée » pour l'huître. »

Un comité qui pèse

Avec son poids professionnel, le CRC pèse sur le monde maritime. « Nous sommes une puissance en Normandie, des sentinelles de la mer. Nos avis pèsent sur tout ce qui a trait à la qualité des eaux et ce qui se développe autour », assure Thierry Hélie qui affirme que la conchyliculture fait partie du patrimoine culturel et gastronomique normand. « J'aimerais que l'on ait encore plus de poids au niveau national. Aujourd'hui, ce sont les grandes et moyennes surfaces commerciales qui décident mais je souhaite que ça change. »