



Sète Les conchyliculteurs en débat au lycée de la mer

SÈTE P. 3

- 1^{ère} page -

REPÈRES

L'OP de Thau, ques'aco ?



L'organisation de producteurs (OP) est le « bras armé des différentes sections conchylicoles qui, elles, n'ont pas vocation à parler de prix, de vente... », explique Alain Sacaze. Les "OP" organisent la mise en marché en fonction des stocks, diffusent les informations locales et nationales. Alain Sacaze a été trésorier de l'OP de Thau dès sa création avant d'en prendre la présidence il y a six ans.

Moins bien avant

Avant la création de l'organisation de producteurs, se souvient Alain Sacaze, « parfois, une simple rumeur sur le fait qu'il n'y aurait pas de naissains conduisait pas mal de producteurs à tomber dans le panneau et à acheter à la hâte. D'autres fois, certains faisaient courir le bruit qu'il y avait trop d'huîtres sur le marché pour nous acheter les nôtres à bas prix. La création d'organisations de producteurs a mis fin à ces coups de bluff... »

Régulièrement, les OP de l'hexagone se retrouvent au sein du comité national de la conchyliculture où elles échangent des informations fiables sur l'état du marché. « Ce qui réduit l'aléatoire. »

Démarche qualité

Autre mission de l'organisation de producteurs de Thau : une meilleure lisibilité quant à la qualité du produit. Une démarche reconnue par le bureau de contrôle Véritas, avec un cahier des charges très strict. « Ce n'est pas la même chose qu'une AOC », concède le président de l'OP de Thau. Mais les conchyliculteurs qui adhèrent à cette démarche doivent clairement communiquer sur la qualité du produit mis à la vente.

L'OP en chiffres



Sur les 650 producteurs que compte la lagune, l'OP en regroupe 170, qui représentent une production de 5 000 tonnes. Quant à la démarche qualité, elle ne concerne pour l'heure que 21 d'entre-eux et 10 % de la production. Des chiffres révélateurs d'« une certaine inertie », selon Alain Sacaze, qui estime que « pour une conchyliculture moderne, il faut avancer unis... »

Aujourd'hui

Parmi les temps forts de la Journée de la conchyliculture qui a lieu aujourd'hui, rencontre avec des conchyliculteurs "d'ici et d'ailleurs" à 10 h 30, dégustation avec la section BEP "poissonnier-écailler", tables rondes sur le thème de l'environnement à 14 h 30 et 16 h.

- page 3.

Conchyliculture « Nous devons être plus blanc que blanc »

ENTRETIEN

→ **Alain Sacaze** préside l'organisation de producteurs qui co-organise aujourd'hui au lycée de la Mer la Journée professionnelle de la conchyliculture

En quoi la Journée professionnelle de la conchyliculture est-elle l'affaire de l'Organisation de producteurs ?

Nous sommes chargés d'organiser les producteurs autour d'un métier (lire ci-contre) et, à cet effet, de changer certaines habitudes.

Pour cela, le mieux, c'est d'aller à la source. Dans la profession, les "anciens" ont une façon de faire qu'on ne changera pas, mais les jeunes, eux, peuvent prendre les bons réflexes.

Et comme le lycée de la Mer de Sète est le seul à proposer un Bac pro conchyliculture en Méditerranée, ce type de journée paraissait tout indiqué en ce lieu.

Avec un thème différent pour chaque édition...

Lors de la première édition, en 2006, nous avons insisté sur la meilleure manière, pour un jeune, de s'installer comme conchyliculteur. Car un bon départ dans ce métier est essentiel : c'est dans les trois premières années qu'il y a gé-

« Balayons devant notre porte, nous serons mieux placés pour rouspéter quand d'autres polluent »

néralement le plus de "déchet". Cette année, nous avons voulu axer cette journée sur l'environnement.

Pour quelle raison ?

Parce que c'est d'actualité, parce qu'il y a des financements pour améliorer les choses (via, par exemple, le syndicat mixte) et parce que nous savons qu'une conchyliculture respectant des règles élé-



Alain Sacaze, producteur et président de l'OP, est un passionné. Qui ne craint pas de bousculer les choses. S.C.

mentaires, et qui est prête à évoluer, contribuera à préserver l'étang...

Quels gestes constituent selon vous un "plus" pour le milieu ?

Il y en a beaucoup, de l'amélioration des motorisations de nos barges à l'aménagement de décanteurs dans les mas pour éviter que les eaux de nettoyage aillent ajouter des matières en suspension dans la lagune.

Mais je citerai aussi le nettoyage plus régulier des abords des mas, le fait qu'en procédant, le soir, au levage de nos bateaux, il n'est plus nécessaire d'utiliser des peintures antifouling... Travailler proprement, ce n'est pas difficile. Personnellement, je suis même pour l'utilisation de moteurs électriques vu que nous avons de faibles distances à parcourir.

Aider à préserver le milieu, c'est aussi une autre façon d'agir au quotidien, comme par exemple de ne pas utiliser

le bateau pour aller chercher un seul pochon d'huîtres...

Et le coquillage, dans tout ça ?

L'huître contribue naturellement à la qualité des eaux. Le bassin versant, via ses ruisseaux et ses systèmes d'assainissement, génère des nitrates et des phosphates nécessaires au plancton, dont se nourrissent les coquillages, équilibrant ainsi le milieu.

S'il n'y avait pas d'huîtres, l'étang de Thau serait comme le lac Léman, "farci" d'ulves (laitues de mer).

Mais l'huître n'est-elle pas gourmande en oxygène ?

Pour les huîtres, il y a largement assez d'oxygène dans l'étang. Ce qui en consomme le plus, c'est la dégradation de matière organique.

Et nos "tables" d'élevage ont un autre avantage : elles sont de véritables récifs artificiels. Enlevez-les et vous enlèverez la moitié de la faune de l'étang. Il y a, entre les cordes,

beaucoup de petits poissons, de crevettes. Je ne vous aurais pas parlé de tout cela il y a 20 ans. Mais aujourd'hui, je suis en mesure de faire la part des choses.

Le sort de l'étang de Thau est donc entre les mains de la "relève" ?

Oui. A l'OP, il nous appartient donc de communiquer aux jeunes les bonnes habitudes à prendre. Et de leur dire que pour sauver l'étang, et la profession, nous devons être plus blanc que blanc, puisque c'est nous qui vivons de ce milieu.

Si nous balayons devant notre porte, nous serons ensuite mieux placés pour rouspéter quand d'autres polluent. ●

Recueilli par Pa.C.

► La 2^e Journée professionnelle de la conchyliculture se déroule de 10 h à 17 h au lycée de Mer, rue des Cormorans, quartier du Barrou. Tel : 04 67 51 63 63.

Midi Libre - 9 avril 2008

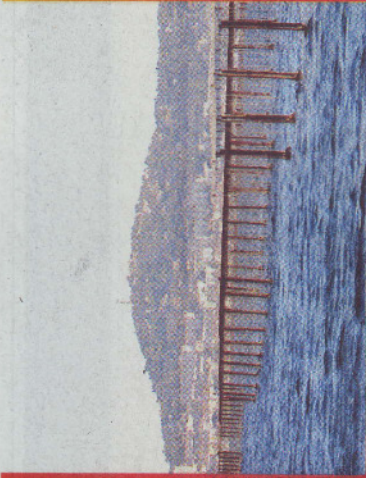
Journée de la conchyliculture : la seconde édition a été bien suivie



Hier, s'est déroulée, au lycée de la Mer, la seconde journée de la conchyliculture, la première édition ayant eu lieu il y a deux ans. "Les atouts d'une activité durable" était le thème de cette édition 2008. Plusieurs tables rondes, qui ont réuni jusqu'à une centaine de personnes, ont été organisées. Avec des témoignages sur les bonnes

pratiques environnementales (avec des échanges avec les professionnels de la Ria d'Étel, en Bretagne), la conchyliculture durable et le décodage des dispositifs environnementaux. (Natura 2000, Scot, Sage, etc.).

la Marseillaise

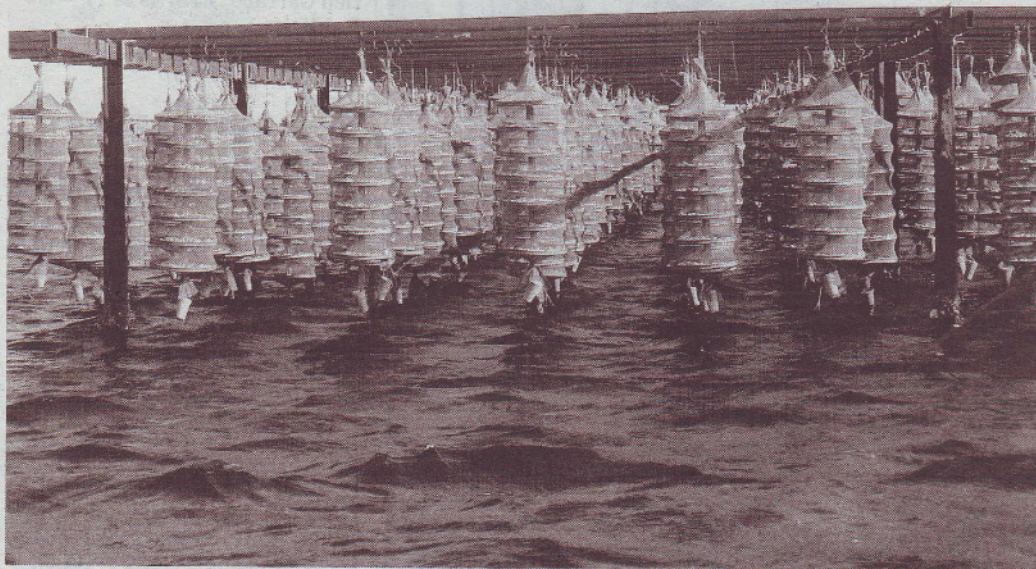


ALINE GUTTMANN

SÈTE
Une journée
sur l'environnement
au lycée de la Mer

Hérault du jour

MERCREDI 9 AVRIL 2008 - 0,80 € - N° 19181 - www.lamarseillaise.fr



ALINE GOUTMANN

L'activité conchylicole garantit et contribue à la salubrité de l'étang de Thau.

Conchyliculture. L'environnement était le thème central de la journée organisée hier au lycée de la mer.

Inquiétude sur l'avenir de la profession

■ La conchyliculture a été observée sous toutes les coutures, hier au lycée de la Mer « Paul Bousquet ». De nombreux stands et des tables rondes étaient proposés aux élèves*, aux professionnels et aux acteurs de la filière. En 2006, la première édition de cette manifestation, orchestrée par l'organisation des producteurs (OP) et le lycée, avait pour thème l'installation. Cette année, le sujet était l'environnement.

« L'étang de Thau, c'est notre fond de commerce, souligne Alain Sacaze, président de l'OP. Nous sommes attentifs au milieu et respectueux des consignes environnementales. Nos déchets sont ramassés chaque jour, quant aux cordages et aux filets, ils sont évacués chaque semaine. Nous avons également installé des décanteurs sous nos machines. Ce sont ces pratiques que nous voulons transmettre aux jeunes. Pour ce faire nous avons installé, avec une vingtaine de professionnels, un système de parrainage pour ceux qui s'installent. »

« Les établissements conchylicoles sont les garants d'un milieu sain, intervient Michel Tudesq, directeur du lycée de la Mer. Mieux, ils contribuent à cette salubrité (Ndlr : amélioration de la biodiversité et diminution des nitrates et phosphates). L'essentiel des dangers de pollution pro-

vient des ruissellements du bassin versant. »

75 millions d'euros pour l'assainissement du bassin versant

Alain Sacaze confirme : « Nous sommes en bout de chaîne et nous subissons ce bassin versant. Il y a déjà eu 75 millions d'euros engagés pour l'assainissement avec les deux premiers contrats d'étang et une somme équivalente devrait être investie pour le 3e contrat qualité par le syndicat mixte.

Le problème est qu'il y a un décalage entre les équipements (lagunages, station d'épuration...) et l'urbanisation. En premier lieu, il faut résoudre les dysfonctionnements actuels et anticiper sur les besoins de demain. Autre priorité : le respect des lois qui nous protègent comme le SMVM (Schéma de mise en valeur de la Mer). »

Quant à savoir si la conchyliculture est un métier d'avenir, le président de l'OP avoue : « Hier, j'étais optimiste mais aujourd'hui, je suis inquiet. Avec la possible révision du SMVM et la perspective de la grande agglomération, je crains qu'on ne perde la maîtrise des décisions sur le bassin de Thau et que la conchyliculture ne soit plus une priorité. L'élément positif, c'est l'action globale initiée par le syndicat mixte sur l'ensemble du bassin versant. »

Reconfiguration des entreprises

Sur l'avenir du métier, le directeur du lycée de la Mer est également prudent : « Je ne pense pas que la filière se développe et crée de nouveaux emplois. Dans ce secteur comme dans d'autres, nous sommes dans une logique d'économie d'échelle. En revanche, je suis certain que demain, on fera toujours du coquillage, mais il y aura une reconfiguration des entreprises, avec des unités plus grandes pour mieux résister à la concurrence.

Par ailleurs, la profession, trop repliée sur elle-même, doit faire des efforts en terme de communication, de publicité. Elle doit être fière de son travail et de son produit et le clamer haut et fort. »

Une chose est sûre. Le tapis rouge, déroulé par les élus de droite aux promoteurs, plaisanciers et professionnels du tourisme, ne va pas faciliter la vie des conchyliculteurs.

Pour combattre la loi de l'argent, il faudra une sacrée dose de passion. Mais ce métier n'en a jamais manqué...

EMMANUELLE STANGE

▲ * Chaque année le lycée de la Mer accueille 16 élèves en CAP de cultures marines (aquaculture et conchyliculture), 20 à 24 élèves en BEP, une douzaine en Bac Pro et six étudiants en BTS de productions aquacoles.