



Le port de l'Eguille, au cœur du bassin de Marennes.

Laurent Chiron, la fine fleur de l'huître



Les fêtes de fin d'année sont terminées. C'est l'heure du bilan au bassin de Marennes-Oléron. "Nous réalisons deux tiers du chiffre d'affaires annuel dans les 15 derniers jours de décembre. Si vous êtes malade, votre saison est fichue !" affirme Laurent Chiron, l'un des ostréiculteurs de référence du célèbre bassin d'huîtres.

Qui n'a pas dégusté la fameuse fine de claire* de Marennes-Oléron ?

À l'époque de Jules César, elle garnissait déjà les banquets romains. "Avec le bassin d'Arcachon, Marennes est le seul endroit en France où l'huître se reproduit naturellement", explique Laurent Chiron, ostréiculteur. Il faudra trois ans d'élevage puis d'affinage avant de commercialiser le précieux mollusque. "Nous ne sommes pas vraiment des éleveurs. L'ostréiculteur est plutôt un cueilleur. L'huître est un des seuls animaux que l'on ne nourrit pas. Notre métier est de les déplacer du naissant à l'affinage, dans les milieux les mieux appropriés à son élevage, là où le phytoplancton est abondant." Pour cela, Laurent fait parti des pionniers qui ont investi le milieu maritime, hors du bassin, pour élever

leurs huîtres, en pleine mer, sur des filières. Ces ostréiculteurs évoluent sur des espaces maritimes à forte notoriété (Ford Boyard, Ile de Ré...), dans des milieux préservés, mais sensibles à toute attaque environnementale.

Depuis quatre générations

L'entreprise Chiron commercialise 250 tonnes d'huîtres, dont les deux tiers en grandes et moyennes surfaces. Le reste se répartit entre poissonniers et grossistes, mais aussi en vente directe sur les marchés de la région parisienne. L'entreprise, qui emploie dix personnes, est implantée dans le bassin depuis quatre générations. "La transmission des entreprises ostréicoles est compliquée. Des bassins non productifs sont abandonnés. Il y a pourtant un marché, et un vrai potentiel de production" analyse Laurent Chiron. "La profession vieillit. Nous avons besoin de sang neuf, et surtout de techniques nouvelles pour amélio-

rer les conditions de travail et donner envie à des jeunes de reprendre les parcs à huîtres. Notre métier est aussi passionnant qu'exigeant. C'est dur, en plein hiver, de travailler dans l'humidité et le froid."

La production sur filière et les signes officiels de qualité (une Identification Géographique Protégée et deux labels rouge) permettent d'adapter les méthodes de production ancestrales aux conditions du marché. Le meilleur exemple est la création d'une nouvelle condition d'affinage avec "la pouce en claire." Cette huître haut de gamme est affinée en claire, au minimum quatre mois, avec une densité de deux à cinq huîtres au m² pour un goût qualifié "d'incomparable !"

Laurent Chiron, ostréiculteur



Notre métier est aussi passionnant qu'exigeant.

Fortement impliqué dans la promotion des huîtres du bassin, Laurent a d'autres projets en tête, notamment élargir le réseau de distribution vers des boutiques franchisées "Marennes-Oléron." Il aimerait reproduire en somme le modèle des brasseries parisiennes à la mode, au profit des ostréiculteurs du Bassin. Une riche idée qu'il ne manquera pas, comme ses huîtres, d'affiner...

*Bassin qui permet d'élever les huîtres dans un environnement moins océanique que la pleine mer, ce qui leur confère un goût spécifique.

Mortalité juvénile : toujours l'inconnue

La surmortalité des huîtres juvéniles concerne tout le littoral atlantique depuis 2008. Selon l'Ifremer, les causes seraient multifactorielles. "On soupçonne un virus présent dans l'huître de longue date qui aurait pu être réactivé. Mais on ne connaît pas le facteur déclenchant. Les mortalités sont disparates", constate Laurent Chiron. "Il faut attendre que la sélection génétique s'opère naturellement. Mais pour certains ostréiculteurs, c'est dramatique."

