

1989

le marin

1 000 tonnes en 1989 Nouveau cap pour Royan

870 tonnes d'apports en 1988, un premier trimestre 89 en hausse de 10,5 % par rapport à l'an passé : le criée de Royan semble bien partie pour franchir le cap des 1 000 tonnes cette année. Dans cette perspective, le port charentais attend la mise à l'eau de plusieurs unités nouvelles et double la surface de la halle des marchés.

À Royan, la grande majorité de la flotte tirée avec les 12 m. Seuls quelques 15 m poursuivent le chalut et partent 3 ou 4 jours. Les permanents sont une trentaine. Misarti, arrivent une dizaine de « péchiers » qui ont fini d'écumer les côtes santoméennes. Ensuite, quelques unités basées au Verdon viennent vendre en Charente régulièrement, car il n'y a pas de criée à l'embarcadere de la Grande Linte, des grosses unités de Concarneau ou du Gwynep, de Bayonne, ou d'Arcachon abondent à Royan au hasard des marées. Bien, de trente unités permanentes, la fréquentation attend des pontes au delà de cinquante. Ce doublement de capacité a une raison principale : la haute tenue des cours à Royan.

Le meilleur prix de France

Le chiffre d'affaire 88 de Royan a été de 32 957 544 F, cela représente un tarif moyen de 37,44 F au kilo qui constitue le meilleur prix de France. Et déjà, le premier trimestre 89 marque une augmentation du chiffre d'affaires de 35 %. Pour le responsable de la halle des marchés, Marcel Marzin, c'est le résultat d'apports riches en espèces nobles et d'une politique de qualité. À Royan, explique-t-il : « Les pêcheurs savent travailler le poisson, ils ne le font pas, ils n'est pas rare que leur pêche parte à 10 ou 15 F de moins que le cours de Jura. »

L'introduction des quotas de prises gêne donc tout particulièrement Royan. Pour 200 tonnes d'apports en 88, la terre est tombée à 167 tonnes. De plus, un chalutier de 18 m et un chalutier de 15 m sont en préparation.

Les mareyeurs sont les premiers concernés par les prix : « C'est une criée chère, reconnaît M. Pouasse, mais le poisson est bien frais et de



La criée va plus que doubler sa surface.

bonne réputation. Je peux acheter autant de dorades royales que je veux. Pour la royale de Royan, il y a toujours des clients. » Plusieurs mareyeurs approvisionnent ici de gros marchés étrangers : Allemagne, Suisse, Italie, Espagne. Il faut continuer à les attirer et donc leur offrir des conditions de travail confortables.

Pour atteindre cet objectif, le criée va passer de 532 m² à 1 024 m². La réception des bateaux sera améliorée : un nouveau poste de débarquement avec palan, s'ajoutera aux deux déjà existants. La capacité des pelles de triage doublera, il y aura

quatre postes de pesée au lieu de deux. Trois nouveaux expéditeurs remplaceront les dix-sept mareyeurs et quinze poissonniers déjà installés grâce à la création de cinq étiers de mareyage et de trois cases.

On parle peu de quotas à Royan. On préfère penser au développement et à la commercialisation. L'organisation des producteurs, explique Pierre Lagarde, étudie les possibilités d'achat d'une brique calcaireuse de poisson. Cet appareil nous permettrait d'apporter un service supplémentaire au mareyeur.

Pierre FRUSTIER

Société nationale de sauvetage en mer « Un canot pour Oléron »

La SNM ne dispose plus de canot de sauvetage entre les Sables-d'Olonne et Bourgneuf. En août 1988, suite à une vague de sécurité, le « Juliette Gaston Conchon », basé à La Colinière, a été déclaré inapte au service. Depuis, Les îles du littoral charentais sont tributaires de secours basés à plusieurs heures de navigation. Une situation difficilement tolérable pour les marins-pêcheurs ainsi que pour les nombreux plaisanciers qui fréquentent les Pertuis charentais.

Les Oléronais se mobilisent actuellement pour remédier à cette pénurie. Ils font appel à la solidarité des gens de mer, pêcheurs ou plaisanciers usagers des côtes de la Manche-Merlimée, afin de réunir le somme nécessaire à la mise en chantier d'un nouveau canot de sauvetage. Budget nécessaire : 350 000 francs.

Les dons peuvent être adressés à la SNM, opération « Un canot pour Oléron », Saint-Pierre, 17310 Ile d'Oléron.

Future star télévisée Le Fort Boyard fait tilt

Vedette du film : Les aventuriers - aux côtés de Jim Caviezel et Alan Dean, le Fort Boyard, immense rempart de pierre au large d'Île de France au large de la mer du Nord, est devenu un immense jeu de hasard et d'argent. Les aventuriers de toutes nationalités se lancent dans l'expédition dès le début de cette année. À deux conditions impératives : les participants doivent être groupés de six personnes, toutes sélectionnées par le studio Les Productions, et être propriétaires de un ou deux bateaux.

Non, ce n'est pas un jeu, c'est un jeu de hasard et d'argent. Les participants sont sélectionnés par le studio Les Productions, et sont propriétaires de un ou deux bateaux. Les participants sont sélectionnés par le studio Les Productions, et sont propriétaires de un ou deux bateaux.

Après un an passé à l'étude, le Fort Boyard se présente à l'écran. Le jeu de hasard et d'argent est devenu un immense jeu de hasard et d'argent. Les participants sont sélectionnés par le studio Les Productions, et sont propriétaires de un ou deux bateaux.



Après un an passé à l'étude, le Fort Boyard se présente à l'écran. Le jeu de hasard et d'argent est devenu un immense jeu de hasard et d'argent.

Après un an passé à l'étude, le Fort Boyard se présente à l'écran. Le jeu de hasard et d'argent est devenu un immense jeu de hasard et d'argent.

Après un an passé à l'étude, le Fort Boyard se présente à l'écran. Le jeu de hasard et d'argent est devenu un immense jeu de hasard et d'argent.

Silhouette télégraphique

Après un an passé à l'étude, le Fort Boyard se présente à l'écran. Le jeu de hasard et d'argent est devenu un immense jeu de hasard et d'argent.

Après un an passé à l'étude, le Fort Boyard se présente à l'écran. Le jeu de hasard et d'argent est devenu un immense jeu de hasard et d'argent.

Après un an passé à l'étude, le Fort Boyard se présente à l'écran. Le jeu de hasard et d'argent est devenu un immense jeu de hasard et d'argent.

Après un an passé à l'étude, le Fort Boyard se présente à l'écran. Le jeu de hasard et d'argent est devenu un immense jeu de hasard et d'argent.

Marennes Oléron Quand l'huître fait label

Donner au consommateur une garantie de qualité et valoriser le travail en Claires, tel est, pour la section régionale Marennes Oléron, le but de la création du label de qualité baptisé « Vertes Galantes ». A côté de la promotion globale du bassin assurée, entre autres, par une importante campagne publicitaire télévisée, il s'agit de positionner un produit haut de gamme qui s'appuie sur l'une des spécificités du bassin : l'élevage en Claires. Un joli coup de la SRC, qui donne aux produits de la mer leur premier label.

Le feu vert du label rouge, le 7 juillet dernier n'a pas été une mince affaire. L'exploitation de cette marque de qualité est maintenant aux mains des ostréiculteurs, avec des conditions d'utilisation d'autant plus strictes que les contrôles seront effectués par un organisme indépendant de la profession. Une première réunion d'information est programmée, le 9 août, à 17 h, à Bourcefranc. Mais voici quelques éléments de base pour étayer la réputation des candidats au label.

L'appellation « Vertes Galantes » sera réservée aux expéditeurs qui si-

gnoront avec la section régionale et l'organisme Qualité France, un contrat de qualité en forme de cahier des charges. Ils accepteront de se soumettre à un certain nombre de contrôles. Le Vert Galant sera une huître d'élevage affinée trente jours en Claires avec une densité maximale de vingt mètres carré. Ces conditions seront contrôlées par divers registres d'entrée et de sortie des huîtres tenus par les exploitants. Un suivi régulier de la qualité bactériologique devra également être assuré.

L'huître par elle-même aura une silhouette ronde et galée, répondant à des mensurations équilibrées en longueur, largeur et épaisseur. L'intérieur, sacré, exempt de poches, contiendra une chair dont le poids ajouté sera au minimum de 9% du poids avant ouverture. La verdure des branchies se mesurera sur une palette, dite Parsons, avec les valeurs 5/4 et 5/5 du vert. Si la présence d'eau dans la coquille reste un critère positif par contre, le blanchissement est exclu de la norme, ce qui interdit la commercialisation des vertes Galantes en été.

Enfin, le conditionnement ne subira aucune grosse modification sinon sur deux points précis. Premièrement, les petites huîtres, 5 et 6, n'ont pas droit au label. Deuxièmement, les huîtres labellisées ne pourront être vendues

qu'en bouchottes closes, le vide et le décap étant strictement interdits. Pour faciliter l'expédition, six types de conditionnements ont été retenus : par 25, 50 ou 100 unités et par 2, 3 ou 5 kg. Le transport par camion isotherme devient obligatoire et, pour la première fois, une date limite de vente apparaît. Elle est fixée à dix jours, à dater de la sortie des Claires.

Les Vertes Galantes seront reconnaissables à une étiquette verte et rouge, apposée sur le couvercle des paniers. Les étiquettes seront commercialisées par la SRC. Ces revenus serviront à la publicité pour le label et à régler les contrôles de qualité France. Les étiquettes sanitaires et d'origine n'en seront pas supprimées pour autant. En cours de saison, tant sur les établissements que sur les points de vente, Qualité France réalisera des contrôles inopérants. Au premier incident, l'expéditeur recevra un avertissement. Au second, son label lui sera retiré.

Pour Michel Parant, vice-président de la section régionale et l'un des pères de la labellisation, l'opération doit permettre une certaine revalorisation de l'huître de Marennes Oléron. D'une part le client est assuré d'une qualité constante ; d'autre part le professionnel peut attendre des tarifs plus soutenus.

Pierre FRUSTIER.

La section régionale de Marennes-Oléron prépare la campagne de publicité de la prochaine saison. La réunion publique du 9 août, à Bourcefranc, permettra aux expéditeurs d'exprimer leurs idées et leurs souhaits, - et montrer s'ils veulent ou non poursuivre l'action publicitaire entreprise l'année dernière -.

La campagne de publicité télévisée, de l'automne 1988, a permis de passer 120 spots avec un budget de 2,75 MF. L'objectif de cette campagne a été atteint avec des augmentations de 5 à 15%. « Cette campagne a montré qu'un effort publicitaire limité (10 cts/kg à l'expédition et 5 cts/kg à l'élevage), pouvait générer une hausse des cours de l'ordre de 1 Fr/kg en moyenne ». Pour la prochaine campagne, un fort tonnage d'huîtres va être mis sur le marché et la concurrence sera encore plus forte que l'an passé. Pour maintenir les

cours, il faut poursuivre l'action publicitaire. La commission de commercialisation a décidé de fixer la redevance publicitaire à 60 cts par étiquette, « montant qui permet un étalement de la charge publicitaire pour tous les expéditeurs qui travaillent de façon traditionnelle avec des coiffe standard ».

Sur le projet des expéditeurs signataires du contrat d'utilisation de la marque « Marennes-Oléron », soit 70% des expéditeurs en activité veulent continuer à utiliser la marque, et qu'elle fasse l'objet d'un soutien publicitaire puissant. Pour 1989, un budget de l'ordre de 2 MF pourrait être constitué à partir des redevances et des subventions des collectivités locales. Le spot 1988 pourrait être réutilisé, après quelques modifications sur le bande son, et il serait possible de passer le même nombre de spots.

Marennes-Oléron

Rapprochement terre-mer

Le vendredi 26 juillet, Bernard Leugraud, président de la BRC de Marennes-Oléron, a convié Jean-Marie Michelet, président de la Chambre d'Agriculture, à découvrir la profession ostréicole et les diverses étapes de la production, afin de le convaincre de l'importance de l'eau douce dans les cultures marines.

Les deux présidents ont visité le nouveau lycée maritime et agricole de Bourcafranc, un établissement d'expédition du continent, des exploitations traditionnelles à Oléron, le Centre régional d'études et d'application aquacoles, ainsi que le banc de la Mortelle. Les deux partenaires ont scellé un pacte de coopération en vue d'une meilleure gestion des sauz du bassin.

Dans l'avenir, agriculteurs et ostréiculteurs travailleront main dans la main. Ils vont constituer des commissions communes pour étu-

der l'approvisionnement en eau douce du bassin, avec deux objectifs prioritaires : maintenir un débit minimum de 11 m³/seconde sur la Charente et rétablir des courants capables de déverser les courreaux.

Au cours de cette visite, le président Leugraud a annoncé que la section régionale organisera une réunion publique à la salle des fêtes de Bourcafranc, le 9 août à 17 h 00. Le président Bernard Leugraud y exposera la situation économique du bassin, avant de proposer un débat sur les projets commerciaux de Marennes-Oléron. Les questions suivantes sont à l'ordre du jour : comment assurer le maintien des prix ? Faut-il faire de la publicité ? Laquelle ? Comment contrôler les opérations d'affinage pour éviter les abus de l'utilisation des appellations « Claires » et dans l'utilisation de la marque collective. Le nouveau « Label Rouge » sera présenté et expliqué aux ostréiculteurs.

Marennes-Oléron

La verte est-elle bien mûre ?

« Si les problèmes de l'ostréiculture sont proportionnels au nombre de présents, c'est que la crise est déjà passée... ou qu'elle n'est pas encore arrivée ». Il y avait comme de l'amerlume dans les premiers mots de Bernard Laugraud, ce 9 août, à Bourcofranc. Le lancement de la campagne 1990 et les projets pour l'avenir de la profession ne méritent-ils pas plus d'une centaine d'auditeurs ?

La Section Régionale propose de contraindre l'affinage par une « politique à double détente », selon l'expression de Michel Parant : « D'abord le marque collective Marennes-Oléron, réservée aux huîtres de Claires puis le nouveau Label Rouge pour créer un produit haut de gamme ». Tout le monde apprécie le langage, mais les contraintes inhérentes font naître un malaise.

Michel Pajot avait envie de « démissionner de la Section à cause des infractions répétées à la marque ». Il affirme que de nombreuses huîtres de Bretagne sont commercialisées sans affinage. Le débat s'enflamme. Émile Guillet a beau prétendre que « les ostréiculteurs sont prêts à payer jusqu'à 60 centimes pour que les contrôles soient efficaces », il paraît beaucoup plus évident que chaque exploitant voit d'un mauvais œil un étranger venir espionner ses Claires.

Le conditionnement des produits labellisés perturbe lui aussi les vieilles habitudes. Et le Label voudrait changer tout ça. « Dites-moi à quel point vous êtes prêts à vendre des petits coques de deux douzaines ? », s'exclame Daniel Pattedois, du chenal d'Arceau. Le spectre des supermarchés plane sur le site. Alain Bertin, au nom du bureau, rétorque bien que, au restaurant, le seul gage de garantie pour un bon vin, c'est que la bouteille soit présentée bouchée. L'argument est rejeté par l'auditoire.

Verra-t-on cet hiver les services des fraudes dans les Claires épouiser les registres ? Les professionnels n'ont plus guère le temps pour réfléchir s'ils veulent mettre un système en place pour cette saison.

Pierre FRUSTIER

Marennes-Oléron

La promo du bassin

Bernard Laugraud a posé ses conditions : pas de publicité pour Marennes-Oléron cette année à moins de 3 500 000 F. L'an passé, la section régionale a dépensé plus de 3 200 000 F.

Le 9 août dernier, à Bourcetranc, la section a tiré un bilan positif de l'expérience passée. « Nous sommes propriétaires d'un spot télévisé, il faut l'utiliser », a affirmé Bernard Laugraud. Certes, il faudra le modifier un peu car les guidelines du texte ont fait un flop. Mais la grande majorité de ceux qui nous avaient promis leur soutien ont versé leur cotisation. Grâce à eux, l'opération se révèle positive de plus de 100 000 F ». Ceux qui n'ont pas honoré leur contrat sont une extrême minorité, environ 3 %, dit-on à la section régionale. Quelques-uns ont demandé des détails de paiement. Pour les plus récalcitrants, les élus n'ont pas hésité à faire appel au contentieux.

Bernard Laugraud a présenté des objectifs multimédias plus étoffés : campagne télévisée entre le 10 et le 20 décembre, appui radiophonique sur France-Inter, Europe 1 ou RMC avec des spots de 15 à 20 secondes, selon le coût de ces opérations et le budget disponible.

Pierre FRUSTIER

Du retard à Marennes

Les pluies d'août avaient apporté aux huîtres du bassin de Marennes-Oléron une bonne nourriture au sortir de l'hiver. Hélas ! la sécheresse a réduit les ressources, perturbant et ralentissant la croissance. La ponte s'est effectuée fin juillet, le 26 sur Bonne Anse, par exemple. Les premiers signes de captage sont enregistrés en Sèvre depuis le 7 août. Le nord du Bassin et la Charente sont les plus en retard. Les premières larves y ont été signalées le 10 août seulement. IFREMER considère la situation actuelle avec optimisme mais souligne les risques consécutifs aux captages tardifs : forte mortalité et surpeuplement.

P.F.

Marennes Oléron

Pénurie de moules dans le Pertuis charentais

« Mon beau-père n'avait jamais raté un captage à Bellevue, sur l'île d'Oléron. Cette année, sur deux kilomètres de cordes, il y avait à peine 1,5 m de bled garni. Dany Borut, de Bourcrafranc, résume assez bien la situation de la mytiloculture charentaise : pas de captage cette année, et un grossissement moyen des moules commercialisables cet été.

Qu'en est-il au sud du Pertuis, la constatation est la même. Le natassain fera gravement défaut. Sylvain Vissac, de Hiers-Brouage, ne craint pas de trop grandes conséquences économiques pour les entreprises « car les trois quarts des mytiloculteurs sont polyvalents, mais ceux qui ne font que la moule vont certainement connaître une année difficile. Au cours de l'hiver dernier, les étiages de mer avaient déjà provoqué de gros dégâts. Jusqu'à 60 % sur certaines exploitations. Ensuite, les conditions climatiques n'ont pas favorisé le grossissement. Aujourd'hui, nous devons remettre à l'eau des moules qui ne sont pas assez grosses. Enfin, le captage, pour

l'année prochaine, a été pratiquement nul ».

« Crise climatologique »

Les deux charentaises sont-elles en cause ? Pour André Bougé, président des producteurs de St-Gandra (Ouessant), n'est un phénomène cyclique naturel : « le type de crise climatologique comme il s'en produit cinq à six fois par siècle. En 1920, puis en 1945, mes parents ont connu la même situation. Fin avril, le temps sec, puis le balasse du niveau de l'eau, ont découvert les moules, et le vent d'est les a grillées ». Bien, c'est aux saumonniers, sur les cordes les plus basses, et parfois sur les pieux, que le captage a le mieux réussi.

Les conséquences économiques ne se feront pas ressentir avant décembre, mais les producteurs doivent, dès maintenant, envisager des palliatives. André Bougé a lancé un appel aux ostréiculteurs pour que, au lieu de brider les moules, ils fassent signe aux mytiloculteurs qui viendront les récupérer. Il compte sur les grandes marées de septembre, pour que les ostréiculteurs se mobilisent massivement. Dans l'avenir, les méthodes de culture devront peut-être également être révisées, pour éviter les risques

de dessèchement des moules. A Marennes Oléron, on commence à parler de lignes de fond flottantes, qui permettraient une culture immergée. Sur de telles installations, des captages ont été signalés jusqu'à fin juillet.

Pierre FRUSTIER

brèves

NOUVEAU PORT À BOURCRAFRANC. — Deux cent cinquante bateaux, à Bourcrafranc, à l'horizon 1992 ? C'est en tout cas le projet, actuellement mis à l'étude par la municipalité. Le vieux port, encombré de bateaux et de pontons, ne correspond plus aux nécessités des ostréiculteurs, qui ont besoin d'appontements et de grues de débarquement. L'extension est estimée à deux cent cinquante ancrages, mais il faut d'abord étudier les conditions techniques de cet aménagement. Les tests de faisabilité devraient être connus d'ici un an environ.

Système d'indemnisation des calamités
Bernard Laugraud
est mécontent

Bernard Laugraud, président de la section régionale, est mécontent du système d'indemnisation des calamités : « Pour les cultures ostréicoles, on nous applique les règles agricoles, car nous n'avons pas de ministère de tutelle représentatif. On nous applique des compensations agricoles, qui sont calculées sur des cycles de récolte d'un an, alors que l'ostréiculture fonctionne sur des cycles de quatre ans. On ne peut pas estimer le travail de l'huître, sur le même durée que la culture des pommes de terre ! Si on voulait être logique, il faudrait multiplier par quatre l'indemnisation proposée ».

Le président donne un exemple symptomatique : « Pour une perte d'exploitation évaluée à 200 000 F, le sinistré peut espérer une compensation d'environ 7 000 F, et un emprunt de 21 000 F à 28 000 F, sur 5 ans, à un taux de 8 %. Autant dire rien ! ». Il souligne, encore une fois, que le système d'indemnisation ne correspond pas à la réalité conchyliole. Il regrette donc l'absence de véritables moyens, pour gérer l'économie maritime, dans le premier pays européen pour les cultures marines, et celui qui dispose du littoral le plus étendu.

P.F.

Syndicat vénéricole charentais

Un Rétala président

Eric Merleau, d'Arc-en-Ré, vient d'être élu président du Syndicat vénéricole de la Charente-Maritime (SV 17). Le nouveau conseil d'administration comprend également Julio Gonzalez (vice-président), Jean-François Signol (trésorier) et Daniel Martin (secrétaire), tous trois de l'île d'Oléron. Michel Fouché et Yann Boissard représentant les professionnels du continent au sein du bureau.

Le nouvelle instance départementale a décidé, dans un même temps, de supprimer le Groupement vénéricole (GV 17). Daniel Martin, chargé de la liquidation, explique qu'il s'agit d'une simplification structurelle. « Il y avait deux organisations : un syndicat qui s'intéressait aux problèmes humains comme les relations entre les professionnels et la Mutualité agricole ou le Safer, et un groupement qui se préoccupait plus du produit au travers de l'exploitation du domaine public maritime ou des normes de production. Dans ces deux organismes, on retrouvait les mêmes personnes à des postes différents, et bien que les professionnels ne savaient plus très bien à qui s'adresser en fonction de leur problème ».

Le nouveau bureau va maintenant définir sa stratégie afin d'apporter un meilleur service aux adhérents, plus de la moitié des professionnels du département, et d'affirmer son poids économique vis-à-vis des instances officielles. Les nouvelles coordonnées du SV 17 deviennent : 92, rue du 11-Novembre, 17500 Arc-en-Ré, tel. 46 29 43 35.

Pierre FRUSTIER.

brèves

MARENNES OLÉRON : TOUT SUR LE LABEL ROUGE. — La Section régionale organise deux réunions publiques d'information à propos du nouveau label rouge pour les huîtres affînées en clair. Ces rencontres auront lieu le 11 septembre, à 18 h, salle des fêtes du château d'Oléron, et le 12 septembre, à 18 h, salle des fêtes de Bourcofranc.

PRÉCISION. — Dans notre article de la semaine passée, consacré aux perspectives d'évolution des prix sur le Bassin Marennes Oléron, une petite erreur s'est glissée au niveau du panier de 12 kg. Son prix devrait s'établir cette saison, autour de 215 F et non 115 comme il était écrit. Nos lecteurs avertis auront facilité à nos collègues.

Marennes-Oléron

Les affîneurs expéditeurs jouent le jeu de la qualité

« Les affîneurs-expéditeurs de Marennes-Oléron ne veulent pas être les fossyeurs de la profession », selon l'expression du président Louis Surre Pichot. « Face aux 180 000 t annoncées pour la prochaine campagne, nous avons des raisons d'avoir peur mais à qui la faute ? Qui fournit le naut-sain ? Dès l'introduction de son assemblée générale, le syndicat des affîneurs-expéditeurs a décidé de parler clair.

Le bilan de la campagne écoulée n'est pas contestable : les prix n'ont pu être maintenus malgré la chute de valeur des huîtres. Le tonnage global commercialisé par Marennes-Oléron accuse un déficit de près de 10 % car malgré le chute des cours, il y a eu de nombreux retours. Cette année encore, la concurrence va jouer à plein sur le syndicat met en garde ses adhérents. L'exemple du passé montre que des prix bas à la production ne garantissent pas le vente et ne permettent surtout pas de voter.

Lente dégradation de l'économie ostréicole

Les organismes bancaires présents ont confirmé cette lente dégradation de l'économie ostréicole. Ils proposent des regroupements d'entreprises, l'étude de la régulation des stocks par des nouveaux produits de transformation ou, plus simplement, par un travail plus raisonnable de professionnels. « Vous brevetez de plus en plus, vous passez votre temps dans vos établissements. Ne serait-il pas possible d'en faire moins mais de le faire mieux ? ».

Faire mieux, de ce point de vue, les affîneurs rejoignent parfaitement la politique de qualité de la section régionale : « Une bonne politique d'affinage et un contrôle sérieux ne sont-ils pas les bienvenus ? » demande Louis Surre Pichot. « Une politique de l'affinage ne sera possible que si les ateliers sont ramassés en état, il faut pour cela que les propriétaires de ateliers se regroupent en syndicats, ils bénéficieront alors des aides de l'état, l'huître verte fleur mieux les prix s'est pourquoi nous avons constitué une coopérative maritime d'affinage, de conditionnement et d'expédition pour commercialiser des produits conchylicoles correspondant à une certaine qualité et à un travail traditionnel. » Opérationnelle depuis juillet, cette structure regroupe une dizaine d'entreprises.

Pierre FRUSTIER.

Marennes-Oléron

La solitude du salarié ostréicole

Dans l'ostréiculture, on travaille en famille. Les ouvriers sont rares et souvent saisonniers. Le salarié ostréicole est isolé au moment des négociations. La situation se complique encore par la multitude d'organisations patronales, qui représentent la profession.

Selon les estimations du syndicat Force Ouvrière, il y aurait aujourd'hui, sur le bassin Marennes-Oléron, environ 3 000 employés ostréicoles. 60 % de cette population serait un emploi saisonnier, d'après le syndicat, qui dénonce, au travers de cette réalité, la dégradation de la qualité de production du bassin.

« La profession a abandonné les spécificités de l'arrimage. Elle se laisse aller à la facilité. Avec l'élevage en Bretagne, et le trompage qui remplace le passage en Oleron, beaucoup d'emplois ont été perdus pour Marennes-Oléron. Les ostréiculteurs peuvent travailler en famille, ils font appel à des femmes, dans les cabanes, quelques jours ou quelques semaines par ci par là. Il y a de moins en moins de personnel qualifié ou permanent salarié, sur les exploitations ».

La situation des salariés ostréicoles a toujours été précaire. Un seul syndicat, Force Ouvrière, a pu s'implanter sur Marennes-Oléron, mais il n'occupe plus son siège à la section régionale. En effet, les principaux militants sont aujourd'hui retraités, et aucun salarié n'a pris leur suite. Vincent Giroulet, parmanant de FO pour le secteur euro-alimentaire, en Poitou-Charentes, regrette le dynamisme des années 70, qui conduisit à la signature de la convention collective, le 18 septembre 1972. Les employés avaient alors pu imposer une grille salariale à cinq niveaux, dont un pour les cadres. Aujourd'hui, la mensualisation et les 39 heures hebdomadaires sont un acquis difficile à concilier avec le précarité de l'emploi, dans une région où un important taux de chômage met, sur le marché, de nombreux clients pour de petits boulots.

Si les employés sont peu représentés, les syndicats patronaux ne manquent pas sur Marennes-Oléron, à cause d'une extrême division du travail entre éleveurs, amneurs et expéditeurs. Cette réalité n'a pas que des avantages, puisque l'attitude d'un seul partenaire a fait céder la dernière commission patronal-employés. La situation devant à tel point gêner, que le syndicat des amneurs, du président Surra-Ponnes, a proposé la formation d'un syndicat d'employés, qui parlerait d'une seule voix. Cette fédération pourrait également envisager de faire appel à un expert, pour revoir et actualiser la Convention collective.

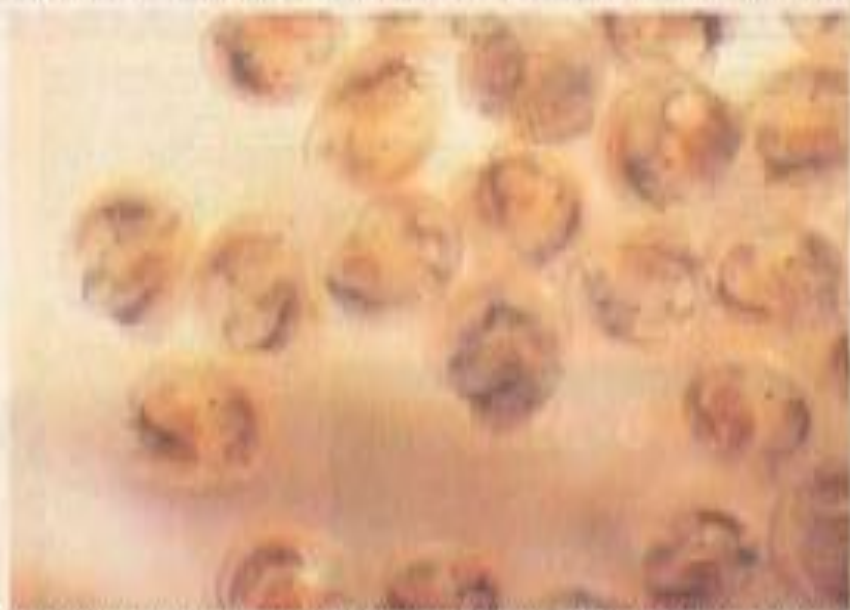
Côté salariés, ce qui est la préoccupation la plus imminente de chacun, la dernière négociation ayant tourné court, FO met le barre à 5,5 % (1), par rapport à octobre 1982. Les employeurs, pour leur part, ne semblent pas décidés à aller au-delà de 4 %.

Pierre FRUSTIER.

(1) Voici les tarifs horaires réclamés par FO, pour les cinq catégories : coef. 100 (manœuvre), 29,91 F de l'heure ; coef. 107 (employé toutes mains), 31,40 F ; coef. 123 (ouvrier qualifié), 34,37 F ; coef. 135 (ouvrier hautement qualifié), 37,04 F ; coef. 150 (cadre ou assimilé), 40,38 F.

Marennes-Oléron

Télécaptage : une technique facile et de nombreuses interrogations



À 27 jours, les larves sont récoltées : cette phase ruse sur le captage. Plus tard, elles seront élevées en mer.

Quater son village dans son sillon, quel écartement, à une semaine l'un de l'autre, les télé-captages sont techniquement possibles. Mais, surtout, la grande difficulté est de trouver le bon moment pour la récolte. C'est là que se pose le problème de la météo.

Les professionnels du télé-captage ne travaillent pas en mer. Ils travaillent dans les usines de traitement de la coquille. Mais, surtout, ils travaillent dans les usines de traitement de la coquille. Mais, surtout, ils travaillent dans les usines de traitement de la coquille. Mais, surtout, ils travaillent dans les usines de traitement de la coquille.

Ostréiculture en Charentaise

Charente-Maritime est le premier département ostréicole de France. C'est là que se trouve le plus grand nombre de coquilleries. Mais, surtout, c'est là que se trouve le plus grand nombre de coquilleries. Mais, surtout, c'est là que se trouve le plus grand nombre de coquilleries.

Le télé-captage est une technique qui permet de récolter les larves de coquilles dans les usines de traitement de la coquille. Mais, surtout, c'est là que se trouve le plus grand nombre de coquilleries.

Questions techniques et économiques

Le télé-captage est une technique qui permet de récolter les larves de coquilles dans les usines de traitement de la coquille. Mais, surtout, c'est là que se trouve le plus grand nombre de coquilleries.

Les professionnels du télé-captage ne travaillent pas en mer. Ils travaillent dans les usines de traitement de la coquille.

Le télé-captage est une technique qui permet de récolter les larves de coquilles dans les usines de traitement de la coquille. Mais, surtout, c'est là que se trouve le plus grand nombre de coquilleries.

Le télé-captage est une technique qui permet de récolter les larves de coquilles dans les usines de traitement de la coquille. Mais, surtout, c'est là que se trouve le plus grand nombre de coquilleries.

Philippe CHIFFOLEAU

S.O.S. MARINE IVECO
Robert DESCHAMPS conseiller
 Z.A. de Kermarquer
56470 LA TRINITÉ-SUR-MER
 Tél. 97 55 81 26 - Voiture : 97 01 62 48

A Bourcefranc

Un lycée de la mer et de la terre

Le nouveau lycée agricole, aquacole et maritime de Bourcefranc, est ouvert. Il aura suffi de quelques mois pour voir cette moderne structure s'élever au-dessus des marais à l'entrée du pont d'Oléron. Cent cinquante-huit élèves y sont reçus dès maintenant. Le chiffre doublera l'année prochaine.

Cet établissement original vit sous le triple signe des ministères de l'Agriculture, de la Mer et, bien sûr, de l'Éducation nationale. Héritier du lycée agricole de Saint-Jean-d'Angély, il est dirigé par M. Yves Furgroul qui vient de Pontry. Les élèves y entrent au niveau de la classe de seconde avec, déjà, une sélection sévère. Cette seconde de détermination contient l'enseignement traditionnel de l'Éducation nationale avec quelques heures supplémentaires en biologie et techniques agricoles. Cette formule doit permettre à ceux qui ne se sentent plus la vocation à l'issue de la première année de rejoindre une filière normale.

Le lycée de Bourcefranc sera, lui, orienté vers les techniques de la mer et du littoral avec cinq filières. Les élèves auront le choix entre une formation courte, les travaux d'études professionnels (BEP) et une formation longue, le travail de technicien agricole (BTA). Quatre BEP sont ouverts ici : BEP agriculture-élevage, BEP maritime de conchyliculture, BEP produc-



La réception des premiers élèves dans la cour centrale.

tion (option équiculture ou agriculture en zone humide), BEP de commercialisation et distribution des produits. Le BTA agricole propose, pour sa part, deux options : équiculture et agriculture en zone humide. De plus, le lycée accueillera dans son enceinte des stages de formation continue pour les adultes.

Sur les cent cinquante-huit étudiants de cette première promotion, quatre-vingt-douze sont internes, ce qui reflète bien la diversité des origines du recrutement. Derrière la majorité d'élèves charentais, on trouve, sans surprise, nombre de Bretons et

de Méditerranéens mais aussi, plus curieusement, quelques candidats du centre de la France, voire de la région parisienne.

Pour leurs travaux pratiques, les élèves sont désormais concessionnaires de deux hectares de parcelles attribués par les Affaires maritimes. Autour du lycée, ils possèdent également un hectare de terres et des serres très modernes avec stégopores. Ils auront enfin accès au Centre régional d'application aquacole de l'Île d'Oléron pour les cours d'équiculture.

Texte et photo
Pierre FRUSTIER

Marennes Oléron
Le syndicat
des affineurs
lance
une
coopérative
maritime



Louis Surre-Pichot, président des Affineurs et fer de lance de la Scomeco.

(Photo Pierre Frueter)

A l'initiative du Syndicat des Affineurs, des professionnels de Marennes Oléron se regroupent au sein d'une coopérative maritime. La Scomeco, Société coopérative maritime conchylicole veut ouvrir de nouveaux marchés à des huîtres de qualité affinées selon les méthodes traditionnelles.

Comme le syndicat des affineurs n'a pas vocation à s'occuper de commercialisation, dix d'entre eux ont fondé une coopérative maritime, la Scomeco. Les entreprises concernées : trois en Oléron, deux sur Châtelaux, une à Fleuves et quatre à La Tremblade, conserveront leur indépendance pour leur clientèle actuelle. Le regroupement n'interviendra que pour faire face aux commandes nouvelles suscitées par l'action de la coopérative.

Les membres de la Scomeco se sont engagés à produire des huîtres répondant à la charte d'affinage de la section régionale : un mois de claires pour les fines, deux mois pour les spéciales. Le contrôle sera effectué par deux des associés, nommés chaque année par le conseil d'administration. Toute infraction pourra être sanctionnée d'une pénalité de 1 000 F à l'exclusion totale.

Des produits seront proposés par la Coopérative à des clients qu'elle démarchera elle-même : grandes surfaces ou détaillants. Dans sa prospection, elle veillera à ouvrir de nouveaux marchés, n'ayant à ne pas entrer en concurrence avec des collègues charentais. En plus de la qualité du produit, la Scomeco proposera une animation des points de vente destinée à apprendre au public à apprécier l'huître de Marennes Oléron.

L'objectif de la coopérative est de commercialiser une centaine de tonnes cette année, uniquement sur le marché français. Cette campagne expérimentale doit permettre à la Scomeco de se donner les moyens financiers de son avenir. A cet effet, la coopérative percevra une commission de 10 % du prix des affaires traitées.

P. F.

Écrevisses en Charente-Maritime Passaport pour la Louisiane

DES ÉCREVISSES QUI LE DÉPASSERONT les frontières douanières avec les pattes et les antennes. Le Comptoir-Manning s'occupe à la fois de la pêche et de la vente de la crevette. Il obtient un passeport pour l'Amérique du Sud de Louisiane.

Il y a une vingtaine d'années, les pêcheurs charentais ont commencé à pêcher les écrevisses. Ils ont fait un grand effort de pêche et de vente. Ils ont obtenu un passeport pour l'Amérique du Sud de Louisiane.

Le Comptoir-Manning s'occupe de la pêche et de la vente de la crevette. Il obtient un passeport pour l'Amérique du Sud de Louisiane.



Importation interdite en France

Les écrevisses de Louisiane sont interdites d'importation en France. Elles sont considérées comme nuisibles et peuvent transmettre des maladies.

Les écrevisses de Louisiane sont interdites d'importation en France. Elles sont considérées comme nuisibles et peuvent transmettre des maladies.

Les écrevisses de Louisiane sont interdites d'importation en France. Elles sont considérées comme nuisibles et peuvent transmettre des maladies.

Les écrevisses de Louisiane sont interdites d'importation en France. Elles sont considérées comme nuisibles et peuvent transmettre des maladies.

Formes expérimentales

Les écrevisses de Louisiane sont interdites d'importation en France. Elles sont considérées comme nuisibles et peuvent transmettre des maladies.

Les écrevisses de Louisiane sont interdites d'importation en France. Elles sont considérées comme nuisibles et peuvent transmettre des maladies.

Les écrevisses de Louisiane sont interdites d'importation en France. Elles sont considérées comme nuisibles et peuvent transmettre des maladies.

Commercialisation de la palourde Trouver de nouveaux débouchés

Les palourdes sont une ressource importante pour les pêcheurs de la région. Elles sont vendues sur les marchés locaux et peuvent être exportées.

Les palourdes sont une ressource importante pour les pêcheurs de la région. Elles sont vendues sur les marchés locaux et peuvent être exportées.

Les palourdes sont une ressource importante pour les pêcheurs de la région. Elles sont vendues sur les marchés locaux et peuvent être exportées.

Les palourdes sont une ressource importante pour les pêcheurs de la région. Elles sont vendues sur les marchés locaux et peuvent être exportées.

Débouchés difficiles à l'export

La commercialisation des palourdes à l'export est difficile en raison de la concurrence internationale et des normes sanitaires.

La commercialisation des palourdes à l'export est difficile en raison de la concurrence internationale et des normes sanitaires.

La commercialisation des palourdes à l'export est difficile en raison de la concurrence internationale et des normes sanitaires.

Le Comptoir-Manning s'occupe de la pêche et de la vente de la palourde. Il obtient un passeport pour l'Amérique du Sud de Louisiane.

Paul JOURNET

Marennes-Oléron

Deux ostréiculteurs dans l'aventure du télécapitage

« Je les vois, elles bougent ! »
 Nicolas est aux commandes. Sa-
 bul Marie-Luce, il vient de re-
 lever en douceur les valves d'un
 bivalve à l'échelle. Le geste
 est précis, son Marianne-Luce
 est à l'écoute, elle sent l'appa-
 reil de cette manière tactile.
 Les deux d'accord sur leurs
 gestes.

Une expérience de télécapita-
 ge à l'échelle de la production. Deux ostré-
 culteurs de Marennes-Oléron, Nicolas
 Marie-Luce et Marie-Luce, à la
 tête de leur exploitation, ont mis
 au point un système de télécapita-
 ge. Le télécapitage est un système
 de culture de bivalves en mer
 qui permet de cultiver les bivalves
 en mer à l'échelle de la production.

Un esprit expérimental

Les deux ostréiculteurs ont travaillé
 ensemble à la mise au point de ce
 système. Ils ont travaillé pendant
 plusieurs années de 1985 à 1988. Ils
 ont mis au point un système de
 culture de bivalves en mer à l'échelle
 de la production. Ils ont travaillé
 ensemble à la mise au point de ce
 système. Ils ont travaillé pendant
 plusieurs années de 1985 à 1988.

Les deux ostréiculteurs ont travaillé
 ensemble à la mise au point de ce
 système. Ils ont travaillé pendant
 plusieurs années de 1985 à 1988.

Le télécapitage est un système de
 culture de bivalves en mer à l'échelle
 de la production. Il permet de cultiver
 les bivalves en mer à l'échelle de la
 production. Les deux ostréiculteurs
 ont travaillé ensemble à la mise au
 point de ce système. Ils ont travaillé
 pendant plusieurs années de 1985 à
 1988.

3 800 F pour 10 grammes

Le télécapitage est un système de
 culture de bivalves en mer à l'échelle
 de la production. Il permet de cultiver
 les bivalves en mer à l'échelle de la
 production. Les deux ostréiculteurs
 ont travaillé ensemble à la mise au
 point de ce système. Ils ont travaillé
 pendant plusieurs années de 1985 à
 1988.

Le télécapitage est un système de
 culture de bivalves en mer à l'échelle
 de la production. Il permet de cultiver
 les bivalves en mer à l'échelle de la
 production. Les deux ostréiculteurs
 ont travaillé ensemble à la mise au
 point de ce système. Ils ont travaillé
 pendant plusieurs années de 1985 à
 1988.

Le télécapitage est un système de
 culture de bivalves en mer à l'échelle
 de la production. Il permet de cultiver
 les bivalves en mer à l'échelle de la
 production. Les deux ostréiculteurs
 ont travaillé ensemble à la mise au
 point de ce système. Ils ont travaillé
 pendant plusieurs années de 1985 à
 1988.

Le télécapitage est un système de
 culture de bivalves en mer à l'échelle
 de la production. Il permet de cultiver
 les bivalves en mer à l'échelle de la
 production. Les deux ostréiculteurs
 ont travaillé ensemble à la mise au
 point de ce système. Ils ont travaillé
 pendant plusieurs années de 1985 à
 1988.

Maîtriser la qualité

Le télécapitage est un système de
 culture de bivalves en mer à l'échelle
 de la production. Il permet de cultiver
 les bivalves en mer à l'échelle de la
 production. Les deux ostréiculteurs
 ont travaillé ensemble à la mise au
 point de ce système. Ils ont travaillé
 pendant plusieurs années de 1985 à
 1988.

Le télécapitage est un système de
 culture de bivalves en mer à l'échelle
 de la production. Il permet de cultiver
 les bivalves en mer à l'échelle de la
 production. Les deux ostréiculteurs
 ont travaillé ensemble à la mise au
 point de ce système. Ils ont travaillé
 pendant plusieurs années de 1985 à
 1988.

Le télécapitage est un système de
 culture de bivalves en mer à l'échelle
 de la production. Il permet de cultiver
 les bivalves en mer à l'échelle de la
 production. Les deux ostréiculteurs
 ont travaillé ensemble à la mise au
 point de ce système. Ils ont travaillé
 pendant plusieurs années de 1985 à
 1988.

Il faudra être reconnu

Le télécapitage est un système de
 culture de bivalves en mer à l'échelle
 de la production. Il permet de cultiver
 les bivalves en mer à l'échelle de la
 production. Les deux ostréiculteurs
 ont travaillé ensemble à la mise au
 point de ce système. Ils ont travaillé
 pendant plusieurs années de 1985 à
 1988.

Le télécapitage est un système de
 culture de bivalves en mer à l'échelle
 de la production. Il permet de cultiver
 les bivalves en mer à l'échelle de la
 production. Les deux ostréiculteurs
 ont travaillé ensemble à la mise au
 point de ce système. Ils ont travaillé
 pendant plusieurs années de 1985 à
 1988.

Plus FAUCON.

6 OCTOBRE 89

Les conseillers ne sont pas les payeurs Profession recherche spécialistes

L'aquaculture n'est pas un simple pari technologique. Derrière, il y a des millions d'investissements qu'il faut rentabiliser. Une telle entreprise ne peut se concevoir sans perspective commerciale, ni évaluation des risques. En l'occurrence, une conclusion s'est imposée : les conseillers ne sont pas les payeurs.

« Pourquoi y a-t-il si peu de spécialistes de marketing dans l'aquaculture quand on voit la dimension financière des projets ? » s'est interrogée la Britannique, Amanda Courtney. La façon de poser le problème aquacole est empreinte d'une dimension qui dépasse largement les ambitions d'une petite entreprise artisanale. Le débat, en effet, s'est situé dans des lieux internationaux, ce qui n'enlève rien à son intérêt ni à sa pertinence.

En écoutant le bien norvégien de

M. Myrnes, on finit par s'interroger sur l'événement d'une fièvre qui conduit à une trentaine de tentatives en dix ans. Le propos n'est ici que de nous montrer la fragilité d'entreprises même très ambitieuses. La première des causes d'échec peut paraître technologique. En fait, ce n'est que la conséquence d'autres lacunes. Lacune technique qui fait commettre des erreurs dans le choix des sites ou du matériel ; on note ici le cas d'une entreprise qui n'avait pas l'eau nécessaire à ses activités. Lacune économique surtout : il, en fait en cause les facilités d'emprunt dans les années 1970. Elles ont amené beaucoup d'entreprises en production, dans une modification des conditions de marché et la surproduction. Ensuite, on souligne l'absence de commerçants dans les sociétés. « Les producteurs n'ont pas conscience du prix réel du produit » affirme Mme Courtney. Comme il y a quatre ou cinq ans entre l'étude et la mise en production, les conditions du marché

changent. Elles changent chaque jour. Il faut donc des spécialistes capables de suivre cette évolution.

Le développement de la fièvre aquacole a alors été mis sérieusement en cause. Ce sont des organismes officiels qui lancent les fièvres sur l'avis de conseillers techniques, mais rarement avec des conseillers économiques. Ces consultants cessent leur travail à la fin de l'étude préalable et ne supportent pas l'éventuel échec ultérieur. Peut-on les impliquer plus dans les projets ? « Peut-on léguer la conclusion s'établir aux risques des entreprises seules ? Les aquaculteurs ne savent pas à qui s'adresser. Il faut nettoyer ce milieu en réclament une garantie par assurance aux conseillers et en mettent au point des méthodes d'évaluation de la qualité des conseillers ou de l'élaboration de devis » propose M. Secretan, consultant d'une compagnie d'assurance.

Pierre FRUSTIER.

Aquaculture douce Mode d'emploi

L'aquaculture en eau douce peut-elle apporter une diversification valorisante aux agriculteurs ? La question est d'actualité mais les réponses sont encore au stade expérimental. Le professeur Robert Billard, du Muséum d'Histoire naturelle, a fait un panorama mondial des pratiques observées dans l'aquaculture traditionnelle.

M. Billard donne à l'aquaculture trois aspects correspondant à des activités différentes. La transformation se limite à l'action sur l'animaux à son élevage. La production vise à améliorer le rendement grâce à des techniques modifiant la nature des choses. Le peuplement n'est qu'une insertion d'animaux dans un plan d'eau. A l'évidence le second est celui qui s'apparente le plus à une industrie.

A ce niveau, les interventions humaines se multiplient pour améliorer les performances de production. Les cultures privilégient alors certaines techniques plus que d'autres en fonction souvent étroite avec les traditions locales, comme les cultures de carpes en rizières au Japon ou la culture de poissons-chats dans les réservoirs d'eau des champs de coton aux USA.

L'aquaculture d'eau douce n'est donc pas une simple reconversion de terres agricoles non rentables. Elle se positionne plus souvent comme une diversification complémentaire.

Robert Billard cite à ce propos les élevages régulateurs de poissons sur le contenu de l'eau en nitrates ou le recyclage d'effluents agro-alimentaires.

Enfin une dimension nouvelle est apportée par l'ouverture vers le loisir. D'une part, l'aquaculture peut produire des poissons d'ornement pour l'aquariophilie. D'autre part, elle peut avoir un caractère éducatif en reconstruisant une chaîne alimentaire dans des sites abandonnés.

Enfin, nous perdons l'aspect économique propre à ce colloque. Cette préoccupation n'est, semble-t-il, pas celle de M. Billard qui s'est contenté de dresser un panorama de potentialité de l'aquaculture d'eau douce.

R.F.

brèves

BOISARD EN ESPAGNE. — Une société franco-espagnole de commercialisation de coquillages va voir le jour. Elle regroupe, à parts égales, l'éleveur charentais Yann Boisard, l'éleveur méditerranéen Pierre-Yves Guéniot, et deux Espagnols représentant la société Aquor, une entreprise de Semandar spécialisée dans le commerce de poisson sur la péninsule ibérique. Aquor France a pour objectif de fournir le marché espagnol en coquillages, en particulier bien sûr le palourde. Pour l'année 1990, les promoteurs envisagent commercialiser 200 t.

Objectif prioritaire La même loi pour tous

Le développement de l'aquaculture à des dimensions internationales porte le débat au-delà de la technique. Il faut encourager les cultures marines tout en protégeant l'environnement et le consommateur. Or, les réglementations demeurent parcelaires et souvent inadaptées aux exigences d'un marché nouveau.

L'objectif de la conférence sur les règlements internationaux était de faire le point sur les différences législatives nationales, avec en toile de fond l'établissement de règles communautaires qui puissent équilibrer la concurrence, au moins au niveau européen.

Quoi de commun, en effet, entre la situation de la Norvège, où l'on refuse désormais les permis de construire des entreprises piscicoles, et l'Espagne, où les éleveurs attendent seulement que le reste de la chaîne de production soit en fonctionnement.

Selon M. Lomellé, directeur des pêches en Norvège, la production nationale de saumon était largement excédentaire, l'état choisit de valoriser la qualité. Pour cela, il stoppe les créations et opère des contrôles sur la qualité des poissons dans le but de favoriser l'équilibre financier des entreprises existantes. En Espagne, les professionnels se sont regroupés depuis dix ans pour faire entendre leurs revendications dans la réglementation nationale.

Toutefois, dans chaque pays, les réglementations ne peuvent être un fin en soi dans un marché qui s'internationalise et, comme le rappelle Marc La Bajer, responsable de l'aquaculture au ministère de la Mer français, « le but d'une législation est d'offrir une garantie hygiénique, des règles sont régulièrement perçues comme contraignantes envers la production ou les échanges, car la diversité des textes nationaux est souvent détournée à des fins protectionnistes ».

Le responsable français assure que s'il n'y a pas d'éventuelle harmonisation des textes sur le bactériologie « beaucoup de chemin reste à faire avant 1993 ».

Comment concilier le succès des élevages avec le principe du marché unique ? La réponse ne doit pas être indépendante pour chaque état mais négociée au sein de la communauté européenne. « A ce niveau là il importe que les professionnels puissent faire entendre leur voix », souligne M. Hayami, universitaire britannique. Dans un premier temps, les auteurs de la conférence ont bien fait comprendre qu'ils souhaitent rapidement une clarification sur la situation des différences espérées qui sont introduites ici et là par les états.

Pierre FRUSTIER

sur votre livre de bord

Divers

MARENNES-OLÉRON : PORTES OUVERTES AU LYCÉE MARITIME DE BOURCEFRAND. — Le lycée des sciences et techniques de la mer et du littoral, à Bourcefrand, organise deux journées portes ouvertes le samedi 21 et le dimanche 22 octobre, de 15 à 19 h. Les visiteurs découvriront les locaux flambant neuf de l'établissement. Une exposition sur l'aquaculture, les techniques de production et l'aquaculture nouvelle ainsi que des vidéos sur les équipages et la conchyliculture agrémenteront la visite.

Marennes-Oléron**Une pub télé en décembre**

La publicité générale en faveur des huîtres est sur les écrans depuis le 11 octobre. Afin de préserver sa part de marché au moment de Noël, la section régionale Marennes-Oléron fera sa promotion télévisée en décembre.

Les responsables charentais souhaitent profiter des retombées de la publicité nationale pour augmenter la demande en huître de coques pendant les fêtes. Ils relayeront la publicité du CIC au moyen du spot déjà employé l'an passé. Pour l'occasion, il aura subi quelques modifications dans les images et le bande sonore. Ainsi, le film devrait être plus efficace et mieux compris. Cette campagne comprendra 23 spots télévisés répartis entre trois chaînes : TF1, FR3 et la 5. Le petit nombre de passages sera compensé par un positionnement aux heures de grande écoute. Les spots sont programmés entre le 10 et 27 décembre.

Deux millions de rince-doigts

Plusieurs mesures d'accompagnement ont été prévues par la section régionale Marennes-Oléron. La campagne télévisée est annoncée, sous forme de publicité, dans le mensuel LSA, revue destinée aux commerçants en alimentation. Cette action vise à inciter les poissonniers et les grandes surfaces à commander des huîtres de coques. D'autre part, la section régionale fait fabriquer deux millions de

rince-doigts et dix mille affiches. Les rince-doigts porteront le logo et le logo Marennes-Oléron, ils doivent populariser le marque dans le public.

Tout de matériel publicitaire sera distribué gratuitement aux professionnels signataires du contrat d'utilisation de la marque. Ces mêmes profession-

nels peuvent également se procurer gratuitement les affiches accompagnant la campagne nationale et du matériel décoratif destiné aux commerçants aux grandes surfaces et à la vente directe.

Pierre FRUSTIER.

brèves

BAR YOUGOSLAVE. — La ferme marine de Mirna, en Yougoslavie, a ouvert sa première écoleerie. 500 000 élevés de bar ont été produits cette année. Une seconde écoleerie est à l'étude pour diversifier la production : turbot et daurade. Une centaine de tonnes de bars et daurades ont été commercialisées en 1989 à 80 % vers l'Italie et l'Autriche, sous forme de poisson frais. L'objectif 1990 est fixé à 60 t avec, à terme, un objectif final de 500 t par an.

27 OCTOBRE 1969

brèves

LA FERME DU DOUET MET LE CAP SUR L'EUROPE. — La ferme merino du Douet, sur l'île d'Oléron, maintient sa position de leader sur le marché français. Cette année, elle a produit plus de 2 300 000 agneaux, bœufs et dourades en majorité, et quelques turbots. Grâce à de nouvelles extensions, l'entreprise va augmenter son stock de reproducteurs de façon à mieux maîtriser sa fourniture d'agneaux et grâce à une unité de nourriture vivante, elle assurera sur place leur alimentation.

Cette évolution du site insulaire vers l'élevage a pour objectif les trois millions d'unités. Elle s'inscrit dans une stratégie européenne qui vient d'être baptisée « Sea-farm Europe ». Implantée sur plusieurs sites, la société comporte deux branches distinctes : la britannique orientée vers le saumon et la continentale spécialisée dans les bœufs, dourades et turbots. La ferme du Douet sera la base de production de « Sea-farm Europe » qui vient d'ouvrir un site de grossissement du turbot dans les Pyrénées Atlantiques et qui s'installe en Grèce pour élever environ 20 % de ses agneaux de bœufs et dourades.

Pas de coquilles en Charente

Les coquilles Saint-Jacques ont disparu du Pertuis breton, au nord de l'île de Ré, depuis le printemps 67. Les sondages effectués depuis sont restés infructueux jusqu'à aujourd'hui. Un ultime essai sera tenté prochainement mais les derniers indices ne sont pas encourageants.

Marennes Petite palourde deviendra grande

En face de l'océan, les installations modernes ont été réalisées sur un terrain plat. On voit les palourdes blanches à l'air libre, les bassins de culture et les bâtiments de stockage. Les Marennes-Oléron ont une production de palourdes qui est la plus importante de France. Elles sont élevées dans des bassins de culture qui sont des sortes de mini-océans. Les palourdes sont élevées dans des bassins de culture qui sont des sortes de mini-océans. Les palourdes sont élevées dans des bassins de culture qui sont des sortes de mini-océans.

Le port de Marennes-Oléron est une zone d'activité économique importante. Elle est située sur la côte atlantique et est reliée à l'océan par un chenal profond. Le port est équipé de quais et de pontons pour accueillir les bateaux de pêche et de transport. Les palourdes sont élevées dans des bassins de culture qui sont des sortes de mini-océans. Les palourdes sont élevées dans des bassins de culture qui sont des sortes de mini-océans.

Les palourdes sont élevées dans des bassins de culture qui sont des sortes de mini-océans. Les palourdes sont élevées dans des bassins de culture qui sont des sortes de mini-océans. Les palourdes sont élevées dans des bassins de culture qui sont des sortes de mini-océans. Les palourdes sont élevées dans des bassins de culture qui sont des sortes de mini-océans.

Côte Ouest Le front de l'Atlantique

Le front de l'Atlantique est une zone d'activité économique importante. Elle est située sur la côte atlantique et est reliée à l'océan par un chenal profond. Le port est équipé de quais et de pontons pour accueillir les bateaux de pêche et de transport. Les palourdes sont élevées dans des bassins de culture qui sont des sortes de mini-océans. Les palourdes sont élevées dans des bassins de culture qui sont des sortes de mini-océans.

Marennes-Oléron

Coup de chaleur sur les claires

Le secteur Marennes-Oléron est en forte expansion. Pourtant, la commercialisation demeure limitée par le manque de moyens. Le secteur régional intervient pour régler les problèmes.

Le port de Marennes-Oléron est une zone d'activité économique importante. Elle est située sur la côte atlantique et est reliée à l'océan par un chenal profond. Le port est équipé de quais et de pontons pour accueillir les bateaux de pêche et de transport. Les palourdes sont élevées dans des bassins de culture qui sont des sortes de mini-océans. Les palourdes sont élevées dans des bassins de culture qui sont des sortes de mini-océans.

Le port de Marennes-Oléron est une zone d'activité économique importante. Elle est située sur la côte atlantique et est reliée à l'océan par un chenal profond. Le port est équipé de quais et de pontons pour accueillir les bateaux de pêche et de transport. Les palourdes sont élevées dans des bassins de culture qui sont des sortes de mini-océans. Les palourdes sont élevées dans des bassins de culture qui sont des sortes de mini-océans.

Le marché affaibli

Le marché de la palourde est en forte expansion. Pourtant, la commercialisation demeure limitée par le manque de moyens. Le secteur régional intervient pour régler les problèmes. Les palourdes sont élevées dans des bassins de culture qui sont des sortes de mini-océans. Les palourdes sont élevées dans des bassins de culture qui sont des sortes de mini-océans.

Le marché de la palourde est en forte expansion. Pourtant, la commercialisation demeure limitée par le manque de moyens. Le secteur régional intervient pour régler les problèmes. Les palourdes sont élevées dans des bassins de culture qui sont des sortes de mini-océans. Les palourdes sont élevées dans des bassins de culture qui sont des sortes de mini-océans.

Le marché de la palourde est en forte expansion. Pourtant, la commercialisation demeure limitée par le manque de moyens. Le secteur régional intervient pour régler les problèmes. Les palourdes sont élevées dans des bassins de culture qui sont des sortes de mini-océans. Les palourdes sont élevées dans des bassins de culture qui sont des sortes de mini-océans.

Parler sur la qualité

Le marché de la palourde est en forte expansion. Pourtant, la commercialisation demeure limitée par le manque de moyens. Le secteur régional intervient pour régler les problèmes. Les palourdes sont élevées dans des bassins de culture qui sont des sortes de mini-océans. Les palourdes sont élevées dans des bassins de culture qui sont des sortes de mini-océans.



Les ports à l'arrière sur les bords nordiques du bassin de Marennes-Oléron. (Photo Philippe Aumont)

Le marché de la palourde est en forte expansion. Pourtant, la commercialisation demeure limitée par le manque de moyens. Le secteur régional intervient pour régler les problèmes. Les palourdes sont élevées dans des bassins de culture qui sont des sortes de mini-océans. Les palourdes sont élevées dans des bassins de culture qui sont des sortes de mini-océans.

Le marché de la palourde est en forte expansion. Pourtant, la commercialisation demeure limitée par le manque de moyens. Le secteur régional intervient pour régler les problèmes. Les palourdes sont élevées dans des bassins de culture qui sont des sortes de mini-océans. Les palourdes sont élevées dans des bassins de culture qui sont des sortes de mini-océans.

Le marché de la palourde est en forte expansion. Pourtant, la commercialisation demeure limitée par le manque de moyens. Le secteur régional intervient pour régler les problèmes. Les palourdes sont élevées dans des bassins de culture qui sont des sortes de mini-océans. Les palourdes sont élevées dans des bassins de culture qui sont des sortes de mini-océans.

Le marché de la palourde est en forte expansion. Pourtant, la commercialisation demeure limitée par le manque de moyens. Le secteur régional intervient pour régler les problèmes. Les palourdes sont élevées dans des bassins de culture qui sont des sortes de mini-océans. Les palourdes sont élevées dans des bassins de culture qui sont des sortes de mini-océans.

Philippe Aumont

Baptême du Label rouge

Le secteur régional Marennes-Oléron a baptisé officiellement son Label rouge, samedi 27 octobre, au cours d'une cérémonie sur les bords du bassin. Michel Parent, vice-président de la DRI et « père » du Label, après avoir commercialisé 500 000 kg de palourdes sous cette appellation haut de gamme. Pour l'instant, une centaine de producteurs seulement ont adhéré à ce label, mais le nombre de producteurs devrait augmenter au cours de l'année. Actuellement, le label est réservé à l'exportation.

Le label est réservé à l'exportation. Les palourdes sont élevées dans des bassins de culture qui sont des sortes de mini-océans. Les palourdes sont élevées dans des bassins de culture qui sont des sortes de mini-océans. Les palourdes sont élevées dans des bassins de culture qui sont des sortes de mini-océans. Les palourdes sont élevées dans des bassins de culture qui sont des sortes de mini-océans.

Le label est réservé à l'exportation. Les palourdes sont élevées dans des bassins de culture qui sont des sortes de mini-océans. Les palourdes sont élevées dans des bassins de culture qui sont des sortes de mini-océans. Les palourdes sont élevées dans des bassins de culture qui sont des sortes de mini-océans. Les palourdes sont élevées dans des bassins de culture qui sont des sortes de mini-océans.

Prix effondrés sur Oléron Les éleveurs bloquent les huîtres bretonnes

LES PRIX DE L'HUITRE À OLÉRON ONT CHUÉ DE 50 POUCEMENTS EN MOINS EN MOINS DE QUINZE JOURS. LES ÉLEVATEURS BRETONS ONT DÉCIDÉ DE BLOQUER LES HUITRES BRETONNES SUR OLÉRON EN attendant que les prix remontent à un niveau acceptable.

La situation est devenue sur Oléron, au début de l'automne, une véritable catastrophe. Les prix de l'huître ont chuté de 50 p. 100 en moins de quinze jours. Les éleveurs bretons ont décidé de bloquer les huîtres bretonnes sur Oléron en attendant que les prix remontent à un niveau acceptable.

57 millions

Les huîtres bretonnes ont été vendues à Oléron pour 57 millions de francs. Les prix ont chuté de 50 p. 100 en moins de quinze jours. Les éleveurs bretons ont décidé de bloquer les huîtres bretonnes sur Oléron en attendant que les prix remontent à un niveau acceptable.

8 tonnes détruites

Quatre tonnes de huîtres ont été détruites à Oléron. Les éleveurs bretons ont décidé de bloquer les huîtres bretonnes sur Oléron en attendant que les prix remontent à un niveau acceptable.

Les huîtres bretonnes ont été vendues à Oléron pour 57 millions de francs. Les prix ont chuté de 50 p. 100 en moins de quinze jours. Les éleveurs bretons ont décidé de bloquer les huîtres bretonnes sur Oléron en attendant que les prix remontent à un niveau acceptable.



Un marché de huîtres sur Oléron. Les éleveurs bretons ont décidé de bloquer les huîtres bretonnes sur Oléron en attendant que les prix remontent à un niveau acceptable.

Les huîtres bretonnes ont été vendues à Oléron pour 57 millions de francs. Les prix ont chuté de 50 p. 100 en moins de quinze jours. Les éleveurs bretons ont décidé de bloquer les huîtres bretonnes sur Oléron en attendant que les prix remontent à un niveau acceptable.

Les troues dans les bassins

Les troues dans les bassins ont été constatées à Oléron. Les éleveurs bretons ont décidé de bloquer les huîtres bretonnes sur Oléron en attendant que les prix remontent à un niveau acceptable.

Les huîtres bretonnes ont été vendues à Oléron pour 57 millions de francs. Les prix ont chuté de 50 p. 100 en moins de quinze jours. Les éleveurs bretons ont décidé de bloquer les huîtres bretonnes sur Oléron en attendant que les prix remontent à un niveau acceptable.

Les huîtres bretonnes ont été vendues à Oléron pour 57 millions de francs. Les prix ont chuté de 50 p. 100 en moins de quinze jours. Les éleveurs bretons ont décidé de bloquer les huîtres bretonnes sur Oléron en attendant que les prix remontent à un niveau acceptable.

Tout se passe bien pour les huîtres bretonnes.

brèves
MARCHÉS OLÉRON : UNE MAJEUR POUR LA MER...
Les huîtres bretonnes ont été vendues à Oléron pour 57 millions de francs. Les prix ont chuté de 50 p. 100 en moins de quinze jours. Les éleveurs bretons ont décidé de bloquer les huîtres bretonnes sur Oléron en attendant que les prix remontent à un niveau acceptable.

Le stress de l'animal

Histoire d'eau

« Le poisson ne peut échapper aux conditions de son milieu ». Personne n'en doute, certainement, mais M. Poston, universitaire écossais, voudrait bien que l'on se souvienne un peu plus souvent que l'aquaculture se fait d'abord avec de l'eau !

Bien ce spécialiste du contrôle de la qualité des eaux, « il est nécessaire de parvenir à une compréhension des mécanismes du milieu car toute modification provoque un stress chez l'animal ». M. Poston reconnaît toutefois que les données sont complexes et moins limpides qu'il n'y paraît. Chaque site et les méthodes employées pour l'élevage jouent de façon différente avec de multiples paramètres. Devant cette complexité, les élevages ne peuvent bien souvent ne se tourner que vers les scientifiques.

M. Poston appuie ses réflexions sur la qualité des eaux par ses expériences qui démontrent des conditions moyennes pour réussir en aquaculture. Elles impliquent la surveillance de la température des eaux, de la salinité, du taux d'oxygène, de CO₂, de substances solubles, entre autres. Chacun de ces éléments agit pour lui-même mais aussi en combinaison avec les autres, ce qui ne simplifie pas la maîtrise globale du système d'élevage.

C'est donc à juste titre que le public s'est inquiété de la formation des professionnels en la matière. Certains se voient sans doute mal penchés sur des éprouvettes. Bien que chacun soit conscient des modifications physiologiques subies par le poisson dans une situation anormale. La maîtrise de l'eau agit donc pour une grande part dans le maillage du risque. Pour M. Poston, la qualité de l'eau devrait même être le critère primordial lors de l'installation d'un établissement.

Pierre FRUSTIER.

Royan

Un catamaran-fileyeur de 18 m

Le port de pêche de Royan a vu naître une nouvelle unité, le « Météo des Lys », conçue en son genre en Charente-Maritime. Sans équivalent, son équipage sera composé de sept pêcheurs et d'un navigateur. Le bâtiment sera mis en service le 15 mai de l'année d'après.

« Météo des Lys » sera à l'origine un bateau aux dimensions modestes, de 18 m de long et de 3,50 m de large. Il sera équipé d'un moteur diesel de 100 CV et d'un système de propulsion à l'énergie solaire. Le bâtiment sera construit en aluminium et sera capable de transporter jusqu'à sept pêcheurs et d'un navigateur. Le bâtiment sera mis en service le 15 mai de l'année d'après.

Un navire stable et confortable

Le « Météo des Lys » sera équipé d'un système de propulsion à l'énergie solaire. Le bâtiment sera construit en aluminium et sera capable de transporter jusqu'à sept pêcheurs et d'un navigateur. Le bâtiment sera mis en service le 15 mai de l'année d'après.



Le « Météo des Lys », une unité de pêche de 18 m de long et de 3,50 m de large.

Le « Météo des Lys » sera équipé d'un système de propulsion à l'énergie solaire. Le bâtiment sera construit en aluminium et sera capable de transporter jusqu'à sept pêcheurs et d'un navigateur. Le bâtiment sera mis en service le 15 mai de l'année d'après.

Le « Météo des Lys » sera équipé d'un système de propulsion à l'énergie solaire. Le bâtiment sera construit en aluminium et sera capable de transporter jusqu'à sept pêcheurs et d'un navigateur. Le bâtiment sera mis en service le 15 mai de l'année d'après.

Sans subvention

Le « Météo des Lys » sera équipé d'un système de propulsion à l'énergie solaire. Le bâtiment sera construit en aluminium et sera capable de transporter jusqu'à sept pêcheurs et d'un navigateur. Le bâtiment sera mis en service le 15 mai de l'année d'après.

Le « Météo des Lys » sera équipé d'un système de propulsion à l'énergie solaire. Le bâtiment sera construit en aluminium et sera capable de transporter jusqu'à sept pêcheurs et d'un navigateur. Le bâtiment sera mis en service le 15 mai de l'année d'après.

Un partenariat original

Le « Météo des Lys » sera équipé d'un système de propulsion à l'énergie solaire. Le bâtiment sera construit en aluminium et sera capable de transporter jusqu'à sept pêcheurs et d'un navigateur. Le bâtiment sera mis en service le 15 mai de l'année d'après.

Le « Météo des Lys » sera équipé d'un système de propulsion à l'énergie solaire. Le bâtiment sera construit en aluminium et sera capable de transporter jusqu'à sept pêcheurs et d'un navigateur. Le bâtiment sera mis en service le 15 mai de l'année d'après.

Texte et photo
Marc FAJETAUD

Royan

La criée inaugurée

Construite en 1981, la criée aux poissons de Royan n'avait jamais été inaugurée. C'est chose faite après son doublement de superficie l'été dernier.

Royan a une réputation à défendre, celle de marais artisanaux pratiquant le meilleur prix moyen de France. Ce petit port dont l'effort de pêche frôle les 1 000 t est en progrès réguliers. « Le Marin » a évoqué récemment l'arrivée d'un sémaphore flottage de 10 m, les infrastructures doivent suivre. Côté criée au départ sur 500 m², la halte aux poissons est depuis longtemps obsolète. Fin 1988, la ville de Royan, sous la pression des usagers, entreprend une extension de 700 m².

Des nouveaux locaux, gérés par la BMOET, représentant un investisse-

ment de 3 200 000 F (HT) pour un chiffre d'affaires de près de 1 500 000 F en 1988. Les nouveaux aménagements comprennent d'une part cinq ateliers de maroyage et deux cases de maroyeurs qui permettent d'écarter le potentiel de commercialisation royannais.

La partie administrative a été développée avec une salle de réunion et des bureaux pour les différents partenaires du port qui sont, par exemple, l'Organisation de producteurs et la fédération syndicale professionnelle des marins-pêcheurs de Royan. Les nouveaux locaux ont été inaugurés par M. Philippe Muel, maire de Royan, en présence de nombreux élus de la région de Royan concernés par l'activité du port.

Pierre FRUSTIER.

Marennes-Oléron

Démission
du président
des affineurs

Louis Surra-Pichot quitte la présidence des affineurs en raison de son désaccord avec la section régionale à propos de la publicité.

Mis en minorité au sein du conseil d'administration du syndicat des affineurs, Louis Surra-Pichot quitte son poste. Cette situation concrétise un désaccord personnel avec la politique publicitaire de la section régionale. « Je ne pouvais continuer comme président une politique avec laquelle j'étais en désaccord à titre personnel », nous a-t-il confié. « J'ai donné mes raisons à cela : l'an dernier, il n'y a pas eu de contrôle des expéditions sous la marque Marennes-Oléron et, cette année, les premières expéditions de septembre se sont déroulées en dépit du bon sens, à des prix défiant toute concurrence. La situation n'est pas tenable. »

Dans sa lettre de démission, Louis Surra-Pichot ajoute : « Considérant cette publicité comme inutile, car la marque collective Marennes-Oléron est employée impunément par des catégorisés peu scrupuleux, je ne puis continuer une telle entreprise. Alors, pour ne pas entraver la bonne marche de la section régionale, qui a pour rôle de gérer les affaires du bassin et de l'ensemble des professionnels de l'aquaculture pour ne pas entraver l'action du syndicat des affineurs, c'est-à-dire la défense des intérêts de chacun de ses membres et leur information, j'ai pris la décision de me retirer et de laisser ma place de président. »

Pierre FRUSTIER.

LES CHARENTAIS CHEZ LE MINISTRE DE LA MER.

Philippe Muel, maire de Royan et président du bassin de la région de Royan, a été reçu par Jacques Melnik, ministre de la Mer, avec plusieurs maires du pays de Royan. Les élus du sud-Charente souhaitent évoquer avec l'autorité de tutelle les problèmes de quotas de prises qui obscurcissent l'avenir de petits ports comme celui de Royan. Ils veulent que soit redéfinie la capacité de pêche de Royan, les objectifs ayant été fixés trop bas par rapport aux apports et à l'évolution des unités attachées à cette criée. Elus d'une région cœréolaise, ils étaient accompagnés du maire de Marennes, M. Héliès, avec lequel ils ont également interpellé le ministre sur les problèmes de normes européennes. Une commission interministérielle devait être créée pour étudier ce dossier.

Le Label rouge Marennes Oléron Les organisations de consommateurs dans les oléales



LES ORGANISATEURS DES COMITÉS CONSOMMATEURS DES OLÉALES MARENNES-OLÉRON ET PARTICULIÈREMENT DE LA COMMUNE DE MARENNE-SUR-SEINE.

La dernière campagne de Label rouge Marennes Oléron est terminée. Une vingtaine d'heures de travail ont été consacrées à l'opération de la marque de qualité sur des produits de la région. Les consommateurs ont pu constater que les produits de la région Marennes Oléron sont de qualité supérieure. Les consommateurs de la région Marennes Oléron ont pu constater que les produits de la région Marennes Oléron sont de qualité supérieure.

Les consommateurs de la région Marennes Oléron ont pu constater que les produits de la région Marennes Oléron sont de qualité supérieure. Les consommateurs de la région Marennes Oléron ont pu constater que les produits de la région Marennes Oléron sont de qualité supérieure.

Les consommateurs de la région Marennes Oléron ont pu constater que les produits de la région Marennes Oléron sont de qualité supérieure. Les consommateurs de la région Marennes Oléron ont pu constater que les produits de la région Marennes Oléron sont de qualité supérieure.

Label rouge
Marennes Oléron

Marennes-Oléron Ménadier déménagement

L'un des premiers bouillonnements de l'industrie d'exportation de Marennes Oléron a lieu au marché national de l'exportation d'œuvres. Une grande manifestation pour Marennes Oléron a lieu au marché national de l'exportation d'œuvres.

Les consommateurs de la région Marennes Oléron ont pu constater que les produits de la région Marennes Oléron sont de qualité supérieure. Les consommateurs de la région Marennes Oléron ont pu constater que les produits de la région Marennes Oléron sont de qualité supérieure.

Les consommateurs de la région Marennes Oléron ont pu constater que les produits de la région Marennes Oléron sont de qualité supérieure. Les consommateurs de la région Marennes Oléron ont pu constater que les produits de la région Marennes Oléron sont de qualité supérieure.

Les consommateurs de la région Marennes Oléron ont pu constater que les produits de la région Marennes Oléron sont de qualité supérieure. Les consommateurs de la région Marennes Oléron ont pu constater que les produits de la région Marennes Oléron sont de qualité supérieure.

Les consommateurs de la région Marennes Oléron ont pu constater que les produits de la région Marennes Oléron sont de qualité supérieure. Les consommateurs de la région Marennes Oléron ont pu constater que les produits de la région Marennes Oléron sont de qualité supérieure.

Les consommateurs de la région Marennes Oléron ont pu constater que les produits de la région Marennes Oléron sont de qualité supérieure. Les consommateurs de la région Marennes Oléron ont pu constater que les produits de la région Marennes Oléron sont de qualité supérieure.

Les consommateurs de la région Marennes Oléron ont pu constater que les produits de la région Marennes Oléron sont de qualité supérieure. Les consommateurs de la région Marennes Oléron ont pu constater que les produits de la région Marennes Oléron sont de qualité supérieure.

Marennes-Oléron

Les claires sous surveillance

Il a fallu que la tension monte du côté d'Oléron pour que la machine administrative se mette en marche. Depuis une dizaine de jours, les contrôles se multiplient dans les claires pour faire respecter le temps d'affinage.

Suite aux incidents qui ont marqué le début de la campagne ostréicole, les professionnels ont saisi le préfet de Charente-Maritime. Celui-ci a mis tous les services compétents en action pour assurer à la fois la libre circulation des marchandises et le respect des règles d'affinage. Gendarmerie, Affaires maritimes, douanes, répression des fraudes, services fiscaux et vétérinaires sont mobilisés pour contrôler tous les coquillages circulant dans le bassin. L'objectif est d'interdire, durant le mois de décembre, la commercialisation sous le nom de « Huîtres de marais de Marennes-Oléron », de coquilles qui n'auront pas été affinées pendant la mois réglementaire. Une tâche imposante lorsqu'on connaît le périmètre du travail ostréicole.

Le seul argument qui reste

Les Affaires maritimes sont l'un des partenaires privilégiés de cette surveillance. Jean-Marie Gigny, chef du quar-

tier Marennes-Oléron, analyse pour nous la situation.

L'administrateur de Marennes est bien connu pour son franc parler. Il n'est pas tendre pour la profession ostréicole : « Si le marché ostréicole est aujourd'hui dans une situation anormale, c'est d'abord dû à un erreur commise de l'interprofession qui a annoncé qu'il y avait pléthore d'huîtres alors qu'aucun indicateur sérieux ne permet de l'affirmer. On ne fait pas de l'économie avec des impressions. Devant ces annonces, les circuits de grande distribution ont joué la concurrence. Les expéditeurs ont d'abord écoulé leur propre élevage, ce qui provoque le mécontentement des éleveurs. Depuis longtemps, les Charentais savent qu'il est moins onéreux d'élever en Normandie ou en Bretagne et ils sont les premiers importateurs d'huîtres dans le bassin. S'ils reviennent ensuite affiner en claires, c'est qu'il y a un gain de qualité. Cette qualité a un coût, c'est le seul argument qui reste à Marennes-Oléron. »

Toute la question est d'arriver à surveiller l'affinage pour éviter que l'étiquette Marennes-Oléron soit apposée sur n'importe quoi. L'administration y parvient-elle ? En tout cas, tous les services ont été mobilisés, y compris les Affaires maritimes. « Notre objectif prioritaire est de faire respecter le mois réglementaire d'affinage. Pour cela, nous pouvons nous appuyer sur

des arguments de Droit : la norme NF et la marque déposée Marennes-Oléron. Pour cela, nous contrôlons de manière ponctuelle les entrées d'huîtres. Soit au pont du Martrou, à Rochefort, soit au pont d'Oléron. Nous regardons d'où vient la marchandise et où elle va. Nous suivons les camions jusqu'à chez le destinataire où nous marquons les produits et leur date d'affinage afin de vérifier que les huîtres vont bien rester un mois en clair. Pour couper court à toute manipulation, nous photographions même les dates afin de pouvoir nous appuyer sur des preuves en cas de litige. »

Ces mesures draconiennes sont certes tardives mais elles se situent au moment même de l'accélération du marché. « Elles ont un but dissuasif, précise Jean-Marie Gigny. Il s'agit de freiner les importations d'huîtres à une période où, réglementairement, elles ne peuvent plus être expédiées avec le plus-value d'un affinage "voient". Il faut mettre fin à une mauvaise pratique qui s'est établie dans un but mercantile qui porte préjudice à l'économie de toute une région. »

Les résultats seront-ils à la hauteur de l'attente des professionnels et de l'administration. Il est bien trop tôt pour le dire. Il ne faut pas manquant se plaindre du zèle des contrôleurs !

PARIS FRUSTIER

Marennes-Oléron

Le marché accélère à la veille de Noël

Alors que les prix ne connaissent pas beaucoup d'évolution à l'élevage, la commercialisation s'amorce en vue de Noël.

Selon Daniel Masson, d'Ifrerem Le Tremblais, « la vente d'400-450 tonnes manifeste une accélération au cours de la dernière semaine de novembre. On voit des départs par grosses quantités, de dix mille à vingt mille pièces ». Toutefois, il est difficile de comparer avec les années précédentes car les situations ont changé. Au cours des dernières années, la commercialisation de l'huître a pour ainsi dire été en hausse constante, atteignant six millions d'huîtres en 88-89. La tendance était alors à l'augmentation des petits lots qui seraient montrer le port croissant de la grande distribution dans le marché océanique.

Une autre tendance est fournie par le centre technique Interhuîtres. Lancé en 1988, cette entreprise regroupe 170 professionnels répartis sur tout le territoire français. Elle note une progression constante des transactions, avec une préférence pour les lots n°3. Néanmoins, Gil Mercier s'avère plus sensible de l'évolution des pratiques des consommateurs qui mangent des huîtres à longueur d'année. « L'huître n'est plus qu'un produit festif parmi d'autres. Il faut trouver d'autres clientèles. C'est ce que nous essayons de faire en proposant des animations à nos professionnels pour vendre la qualité Marennes-Oléron. Il y a beaucoup de marchés à prospecter. Ainsi, nous sommes parvenus à créer un débouché sur Montpellier alors que tout le monde nous disait que la Marennes ne plairait jamais aux habitudes de l'huître de Bourdeaux. »

Pierre FRUSTIER

La Cotinière

Arrivée de deux pélagiques

Le port de l'île d'Oléron vient de recevoir le renfort de deux nouvelles unités. Il s'agit de deux pélagiques armées par deux jeunes patrons. Yannick Normandin commande le « Nerys », un 13,60 m construit à Bourdeaux. Jean-Pierre Denaud pilote le « Tanganka », un 12 m conçu à Marennes par le groupement de pêcheurs navais Marina 17, embarqué depuis 1975. Jean-Pierre Denaud a quitté La Teste-de-Buch pour armer son propre bateau. Il pêche à la marée avec deux métiers.



Le « Tanganka ».

Label rouge de Marennes - Oléron

Les réalités du contrôle

Une quarantaine d'ostréiculteurs ont signé le contrat label rouge de Marennes - Oléron. Malgré un début de commercialisation laborieux, les contrôles ont déjà commencé.

Si le contrôle du label rouge est une formalité, un peu technique certes, les ostréiculteurs n'y sont pas encore habitués.

Les trois phases

Véronique Esselin a été chargée du contrôle de Marennes - Oléron par Qualité France. Première étape : l'établissement de Thierry Charrat, du canal d'Arceau, sur l'île d'Oléron. Celui-ci s'est constitué une clientèle fidèle de poissonniers et assure ne pas avoir trop ressenti les faiblesses du marché en avant-saison. Par contre, signataire du contrat label rouge, il n'a fait que de rares exhibitions sous cette étiquette, en début de campagne.

Le premier contrôle auquel il doit se soumettre est l'examen du cahier de mise en claires. L'ostréiculteur doit y noter les entrées, leur origine et l'endroit exact de leur séjour en claires. En face de chaque lot, doivent figurer les manipulations et la date de départ. Ensuite, l'assortant doit fournir les comptes rendus d'analyses bactériologiques des saux qu'il doit faire effectuer régulièrement.

Enfin, l'inspecteur de Qualité France passe à une phase plus scientifique de son rapport. Elle sélectionne une vingtaine d'huîtres dans les dégorgeoirs, les mesure avec un pied à coulisse (épaisseur, longueur et largeur), puis elle les pèse. La moyenne de cet assortant doit correspondre aux normes du label.

Dernière phase du contrôle, l'animal lui-même il est soigneusement ouvert, son aspect et sa couleur examinés. La chair est enfin retirée de la



Le pied à coulisse devient un nouvel outil ostréicole.

coquille, puis essorée et de nouveau pesée. C'est la manipulation la plus longue. L'ostréiculteur doit le pratiquer lui-même sur chaque lot et fournir ses résultats en cas de visite de Qualité France.

Sécuriser les professionnels

L'ensemble de l'opération n'a donc pas de quoi angosser les professionnels. C'est une pratique inhérente mais la qualité passe sans doute par là. L'ensemble des contrôles est regroupé par le Centre de recherche sur les produits alimentaires de qualité supérieure (P.A.Q.), qui a pour but de faire respecter les normes de qualité inscrites au cahier des charges.

C'est donc lui qui fera ses observations à la section régionale, en bien ou en mal. Dans ce cas, il peut rattraper l'échec du faitif. Pour cette première année, l'organisation professionnelle locale organise elle aussi ses propres contrôles, afin de sécuriser

les ostréiculteurs parfois sceptiques devant l'intrusion d'étrangers dans leur milieu.

La campagne 1989-1990 ayant commencé tardivement et le label étant encore peu répandu, on peut s'interroger sur le crédibilité de l'opération. « Dans tous les produits labellisés, on considère que l'objectif à atteindre est de 30 % de la production globale. Nous attendons donc de voir chacun des signataires de la charte atteindre cet objectif mais nous n'avons pas assigné de base minimum pour cette année probatoire », assure Philippe Lecart, responsable des produits labellisés à P.A.Q.

Basé sur dernière étape à franchir pour le produit labellisé : « acte de la députation à partir d'adhésions pris sur les lieux de vente. » Dans la charte des produits labellisés, précise Philippe Lecart, il est prévu quatre contrôles par an. Au cours de l'année probatoire, il doit y en avoir huit.

Texte et photo
Pierre FRUSTIER.

La Cotinière - Conakry

Projet de coopération entre l'île d'Oléron et la Guinée

La République de Guinée veut se doter d'une flotte artisanale. Elle cherche un partenaire francophone capable de fournir une dizaine de bateaux et d'équipages pour développer son effort de pêche. Le hasard d'une amitié a conduit l'ambassadeur de Guinée à proposer l'affaire aux marins de La Cotinière.

Grande comme le motif de la France, la République de Guinée dispose près de 300 km de littoral dominant sur l'océan Atlantique, au sud du Sénégal. La région est très poissonneuse et, outre la crevette, on y trouve de nombreuses espèces locales, ainsi que rougets, sèches, dorades et capitaines qui n'entrent pas dans les habitudes culinaires vulgaires.

Il y a six ans encore, le régime politique avait consacré l'exploitation des ressources maritimes à de gros centres-usines soviétiques ou japonais. Le nouveau gouvernement se rapproche de la France, qui administre le pays jusqu'à son indépendance et, en même temps, souhaite maîtriser son développement économique dans le domaine maritime, à envisager d'armer une flotte artisanale et, dans un premier temps, il cherche donc les bateaux et les hommes qui tenteraient l'expérience.

Contrat d'affrètement

C'est le hasard d'une amitié avec un ostréiculteur du Château-d'Oléron, M. Testard, qui a amené M. Bekou Dékou Camara, ambassadeur de Guinée, à engager des négociations avec les pêcheurs de La Cotinière. « La Guinée dispose des poissons, mais pas des chalutiers, explique-t-il. Les eaux territoriales et le climat permettent dix mois de pêche avec une saison creuse qui correspond à l'été en France. Nous devons trouver des partenaires étrangers auxquels nous proposerons un contrat d'affrètement, de



Des bateaux de La Cotinière bientôt à Conakry ? (Photo Philippe Attani)

contrat prévoit en particulier que 80 % des apports restent sur le marché local, mais que 40 % peuvent partir à l'exportation. D'autre part, les unités doivent embarquer trois matelots guinéens pour la formation ».

Si l'idée de s'exporter, au moins quelques saisons, n'a pas trop choqué les Oléronais, elle demande à être approfondie. Nombre de patrons insulaires ont de lourds engagements financiers et ne peuvent s'engager que si des exemples de rentabilité d'exploitation leur sont fournis. Le prix annuel moyen des apports, toutes espèces confondues, s'élève à 12 F par M. Bekou Koffé, conseiller technique, demande à être affiné, en fonction des espèces, des types de pêche et de l'importance des unités.

Les représentants guinéens devront donc fournir des chiffres plus précis pour stimuler les décisions. Ils devront également fournir les règlements nationaux de pêche et la description des équipements techniques portuaires,

aussi bien pour la conservation du poisson que pour l'entretien des navires. Les insulaires ne sont pas opposés à l'idée de s'exporter même avec une idée d'un voyage d'étude sur place.

L'idée la plus originale revient pourtant à Patrick Moquey, maire de Saint-Pierre-d'Oléron et conseiller régional. Très sensible aux limites actuelles de la modernisation de sa flotte par manque de know-how, il a suggéré à ses interlocuteurs l'ajout de navires d'occasion. L'1988, non d'offenser les visiteurs, a ouvert une nouvelle piste de collaboration qui pourrait bien être la plus satisfaisante pour chacun des partenaires.

Cette prise de contact, très fructueuse, doit évoluer rapidement car la Guinée souhaite trouver une dizaine d'unités pour 1990. Les Cotinières et les Guinéens vont affiner leurs propositions et prendre une décision rapidement.

Philippe FRUSTIER