



## ■ RÉGION

# Solenne sait écouter les huîtres

**Métiers d'hiver 2/3.** Solenne Jouannic est ouvrière conchylicole pour quelques mois au sein de Médithau, à Marseillan.

Sur le tapis, les mains gantées de Solenne Jouannic attrapent deux huîtres, puis les frappent l'une contre l'autre. La jeune femme écoute, puis les dépose dans un panier, dans le seul sens qui permet à l'huître de rester vivante plusieurs jours hors de l'eau : face bombée vers le bas. Elle reproduit ces mêmes gestes, avec vitesse, inlassablement, installée dans le grand bâtiment de Médithau de Marseillan, dans l'Hérault. Autour d'elle, de grands bassins accueillent des milliers d'huîtres et la température n'est positive que de quelques degrés Celsius.

Avec Solenne, serrées et alignées devant la chaîne, elles sont six à tester ainsi les coquillages avant de les emballer. Au simple son produit par le choc des coquilles, malgré le brouhaha des machines, les ouvrières conchylicoles reconnaissent l'huître pleine, fissurée ou sèche. Celle-ci, justement, est abîmée. Solenne la jette dans une caisse au sol. Les huîtres continuent à défiler. Il faut être rapide, précise.

### Une danseuse sur la chaîne d'emballage

Au sol, des débris et les bottes des ouvrières, alignées au milieu de flaques d'eau. Mais voilà qu'une nouvelle palette arrive en bout de chaîne. 300 kg d'huîtres supplémentaires sont déversés en quelques minutes pour être emballés. « On se met d'accord, la première en met un certain nombre et les suivantes un autre », explique Solenne. C'est la première fois, à 21 ans, qu'elle travaille pour Médithau. Elle a trouvé ce



■ Solenne Jouannic, 21 ans, a été recrutée par la société Médithau pour cette saison hivernale.

CDD hivernal allant d'octobre à mars via une agence d'intérim. Solenne avait déjà une idée de ce métier assez rare et très spécialisé - « J'ai de la famille qui a une exploitation ostréicole en Normandie » -, l'exercer est une découverte pour celle qui a été étudiante en psychologie et qui souhaite entrer dans une école de danse.

Depuis qu'elle travaille sur la chaîne d'emballage, Solenne, qui vit à Sète, se lève à 3 h 30 du matin, pour prendre son poste à 5 h. Fin du travail en début d'après-midi. Mais pendant les quinze jours d'activité les plus forts, autour de Noël et du Jour de l'an, la prise de poste se fait à 6 h, avec deux lignes d'emballage et 28 personnes. Médithau a embauché cette année, précise Florian Sax,

son directeur des opérations, une dizaine de personnes pour la saison. L'entreprise forme elle-même ses ouvriers et ouvrières, qui ne sont pas toujours faciles à dénicher. Elle les fait évoluer sur plusieurs postes, durant cinq mois.

### Technicité et dureté physique

Solenne a ainsi fait du collage avant d'attaquer l'emballage. Parmi ses collègues, certains ont détaché (détaché les huîtres de leurs supports, NDLR), nettoyé, calibré (en estimant le poids sans balance), emballé. Ils pourront aussi ensemençer, préparant la saison suivante. La plupart des ouvriers restent à terre. Seules cinq personnes vont en mer, précise Florian Sax, qui décrit un métier tech-



PHOTOS VINCENT PEREIRA

nique et difficile physique. « La première chose, avec ce produit, c'est la dextérité. Il faut être patient, car c'est répétitif, et aussi endurant physiquement. » Solenne, en tout cas, s'y est faite - y compris à l'odeur qui règne partout -, même si elle avoue porter « cinq couches de vêtements en haut et trois en bas », emmitouflée dans un gros cache-nez. « On s'adapte très vite. Au début, on a un peu mal aux bras. C'est répétitif, c'est long, mais je viens au travail sans problème. On est super concentrées. Personnellement, je pense toujours au nombre d'huîtres que je dois mettre. Deux, quatre, six... Mais je pense qu'il y a plus dur ! On a pris le rythme ! » Elle reprend son comptage au fil des paniers de 24 ou 96 piè-

ces, frappant les huîtres, puis les posant à plat. « Nos clients sont très vigilants. Et c'est un métier difficile. Les gens ne se l'imaginent pas », souligne aussi Florian Sax. Les consommateurs n'hésitent pas à appeler, s'ils ont une mauvaise surprise à l'ouverture d'un coquillage sur leur table de fête. D'ailleurs, que mangera Solenne pour le réveillon ? Des huîtres ? « Je les aime, mais depuis que j'en vois toute la journée, je n'ai plus vraiment envie d'en manger. Mais s'il y en a... Je vais y arriver ! »

CAROLINE FROELIG  
cfroelig@midilibre.com

■ Voir notre vidéo sur Midilibre.fr

■ À lire ce lundi : Frédéric, restaurateur et pisteur



## L'ENTREPRISE

### Médithau embauche

L'élevage et la vente des huîtres et des moules sont au cœur de l'activité de l'entreprise artisanale Médithau. Pour les premières, les choses se passent sur le site de Marseillan. Pour les secondes, direction Frontignan. L'hiver étant la saison des huîtres (quasi inversée avec celle des moules) pour la société de Florent Tarbouriech. Cela occasionne l'embauche d'une dizaine de saisonniers. Avec souvent un turnover important dans les premiers jours, le métier d'ouvrier ou d'ouvrière conchylicole étant dur physiquement. Recrutés via Pôle Emploi ou des agences d'intérim, ces saisonniers

occupent successivement plusieurs postes : nettoyage, ensemencement, détroquage, emballage... Sur la chaîne d'emballage des huîtres, on trouve plus de femmes : « *Les hommes ne sont pas assez costauds sur ce poste* », indique Florian Sax, directeur des opérations. On trouve plus d'hommes pour la manutention, le cerclage. Les chaînes de traitement des moules sont, elles, plus masculines. Le tout est payé au Smic, avec possibilité de primes. Et en fin de saison, Médithau fait souvent le choix d'embaucher quelques CDD. « *Quand je suis entré dans l'entreprise il y a 18 ans, on était quinze*, souligne ainsi M. Sax. *Aujourd'hui, on est quasi cinquante. On est toujours en développement ! Donc si je trouve des bons, on les garde. On a toujours besoin de monde !* »