



OSTRÉICULTURE. C'est le rush de fin d'année chez les producteurs

Des huîtres en quantité et de qualité pour Noël

LES HUÎTRES sont comme les vins, elles ont leurs crus, et en période de Noël, pourquoi ne pas s'offrir une dégustation... Si vous aimez un goût iodé, un peu corsé, préférez les huîtres de la côte ouest du Cotentin. Celles de Saint-Vaast ont un goût de noisette qui ravit les amateurs. Du côté d'Utah et d'Isigny, en baie des Veys, elles sont plus croquantes et douces, se prêtant davantage à des préparations chaudes.

« Chacun peut trouver, dans la production ostréicole normande, une huître à son goût », insiste le président du comité régional de la conchyliculture, Thierry Hélié. « L'huître a toujours une image festive », observe-t-il.

Et de qualité, comme en témoignent les médailles récoltées par les entreprises du département au concours général agricole organisé lors du Salon de l'agriculture.

30 % des ventes de l'année

Que le consommateur se rassure aussi : il y aura bien des huîtres en quantité suffisante pour les fêtes de fin d'année, dans tous les calibres et à des prix stables par rapport à l'an dernier.

« Nous avons eu quelques inquiétudes cet été, car nous avons constaté un retard de poussa lié au manque de pluie. Cette pluie permet le développement des phytoplanctons dont se nourrissent les huîtres. Nous avons donc davantage travaillé les poches, par lots, afin d'anticiper. »

Un enjeu important : la Normandie produit chaque année 25 000 tonnes d'huîtres, dont 30 % sont vendues pour les fêtes de fin d'année. « Chez certains producteurs, cela peut



→ Cette semaine, l'activité est très intense dans les entreprises ostréicoles, comme ici chez Hélié à Saint-Vaast-la-Hougue. Car il s'agit de ne pas rater le rush de Noël, qui représente près d'un tiers du chiffre d'affaires annuel.

aller jusqu'à 50 % », note Thierry Hélié.

Et cette semaine, c'est le rush... Le travail a en fait commencé à l'automne. Les huîtres ont été triées, pesées et calibrées. De la naissance à la dégustation, c'est-à-dire sur trois années, les huîtres auront en fait été manipulées environ 150 fois. À l'approche des fêtes, les poches d'huîtres commercialisables ont aussi été rapprochées de l'estran.

L'impact des Gilets jaunes

Chaque jour à marée basse, elles sont sorties de l'eau, puis placées dans des bassins de purification. Elles arrivent en-

suite en atelier, sont à nouveau triées à la main, conditionnées en bourriches, avant d'être expédiées. De 5 heures à midi, cela n'arrête pas.

Les producteurs ont au passage subi les conséquences du mouvement des Gilets jaunes. « Le transport a été perturbé par les blocages de certains axes, mais l'impact s'est surtout fait sentir auprès des grandes surfaces, dont certaines ont été fermées trois week-ends de suite », relève Thierry Hélié. « Les huîtres pour Noël, c'est comme le muguet du 1^{er} Mai et les chrysanthèmes à la Toussaint : si vous ratez la vente, vous ne la rattrapez pas... »

Par l'intermédiaire du comité

national, la profession a alerté début décembre le ministre de tutelle sur ces conséquences

pour les huîtres, mais aussi les moules.

Jean LAVALLEY



→ Des bourriches prêtes à être expédiées. Le mouvement des Gilets jaunes a perturbé la distribution ces dernières semaines.