

La France qui travaille pendant les fêtes : Florent Tarbouriech, les huîtres d'exception

Florent Tarbouriech, ostréiculteur à Marseillan dans l'étang de Thau, était interviewé dans "le coup de fil du matin" sur Sud Radio le 22 Décembre. "Le coup de fil du matin" est diffusé tous les jours à 7h12 dans la matinale animée par Cécile de Ménibus et Patrick Roger.



Le pic de consommation, de travail, et de ventes de l'année pour les ostréiculteurs.

Direction l'Hérault, avec Florent Tarbouriech, ostréiculteur à Marseillan, non loin de Sète sur l'étang de Thau, en cette fin d'année, les journées sont bien remplies.

Un quart du chiffre d'affaires en quinze jours

"Cela fait quelques jours que nous sommes à fond, explique-t-il. Il reste encore un gros rush demain, puis nous prenons un peu de repos, pour redémarrer fort le 26 décembre, avec la Saint Sylvestre." Parti de la ferme de son père, Florent Tarbouriech est devenu aujourd'hui l'une des références en matière d'ostréiculture.



[Visualiser l'article](#)

"Grâce à la passion, à l'innovation, nous nous sommes bien développés, avec les moules, les huîtres, et la marée solaire, qui fait de notre huître une des meilleures de France, sinon la meilleure."

*"Sur quinze jours, cette période représente 20 à 25% du chiffre d'affaires de l'année, explique l'ostréiculteur. Nous avons plusieurs équipes, celle qui part sur l'eau chercher les produits démarre très tôt vers 4 h - 5 h du matin. L'emballage et l'expédition peuvent finir très tard, vers minuit, une heure du matin. **En tant que patron, j'essaie d'être le plus présent possible, une vingtaine d'heures par jour.** Mais il faut aussi se reposer pour le lendemain. C'est une habitude à prendre, cela dure quelques jours, on le fait depuis une trentaine d'années."*

Un spa pour l'ostréothérapie

Qui travaille sur place pour récolter et préparer toutes ces huîtres ? *"Nous avons des équipes qui sont là à l'année, et nous avons recours à du travail saisonnier, détaille l'ostréiculteur. Nous essayons de récupérer chaque année des gens qui connaissent, qui sont déjà venus, que l'on n'a plus besoin de former."* Est-ce difficile de recruter ? *"Oui, les conditions de travail sont difficiles : c'est mouillé, c'est froid, et le produit est toujours délicat. C'est très difficile aussi dans les métiers de l'écaillage comme dans celui de la restauration."* À quelque jours des fêtes, petite révision : quelle est la meilleure huître à déguster ? « La n°3, estime le spécialiste. Les chefs vont choisir des plus grosses pour les préparer, des n°2. Mais pour les débutants, une n°4 sera parfaite, et pour les huîtres de table, une n°3. »

Les grèves ont-elles marqué la vente et la livraison cette année ? *"Nous avons eu quelques camions bloqués en région parisienne, aux alentours de Rungis. Mais c'est quand même passé, nous avons juste eu des retards de quelques heures à la livraison. **On a moins perdu que l'année dernière avec les Gilets Jaunes.** Nous arrivons aussi à livrer à des clients particuliers par la Poste, cela fonctionne bien."* Quid de l'ostréothérapie, également lancée à Marseillan ? *"Nous avons notamment extrait de nos produits la matrice organique et les actifs de la nacre, détaille Florent Tarbouriech. Puis nous avons mis au point des rituels, une gamme, et nous accueillons les clients chez nous au sein d'un spa, pour un moment de bien-être."*

Cliquez ici pour écouter "le coup de fil du matin"

Retrouvez "le coup de fil du matin" du lundi au vendredi à 7h12 sur Sud Radio, dans la matinale de Cécile de Ménibus et Patrick Roger.

Sur quelle fréquence écouter Sud Radio ? Cliquez-ici !