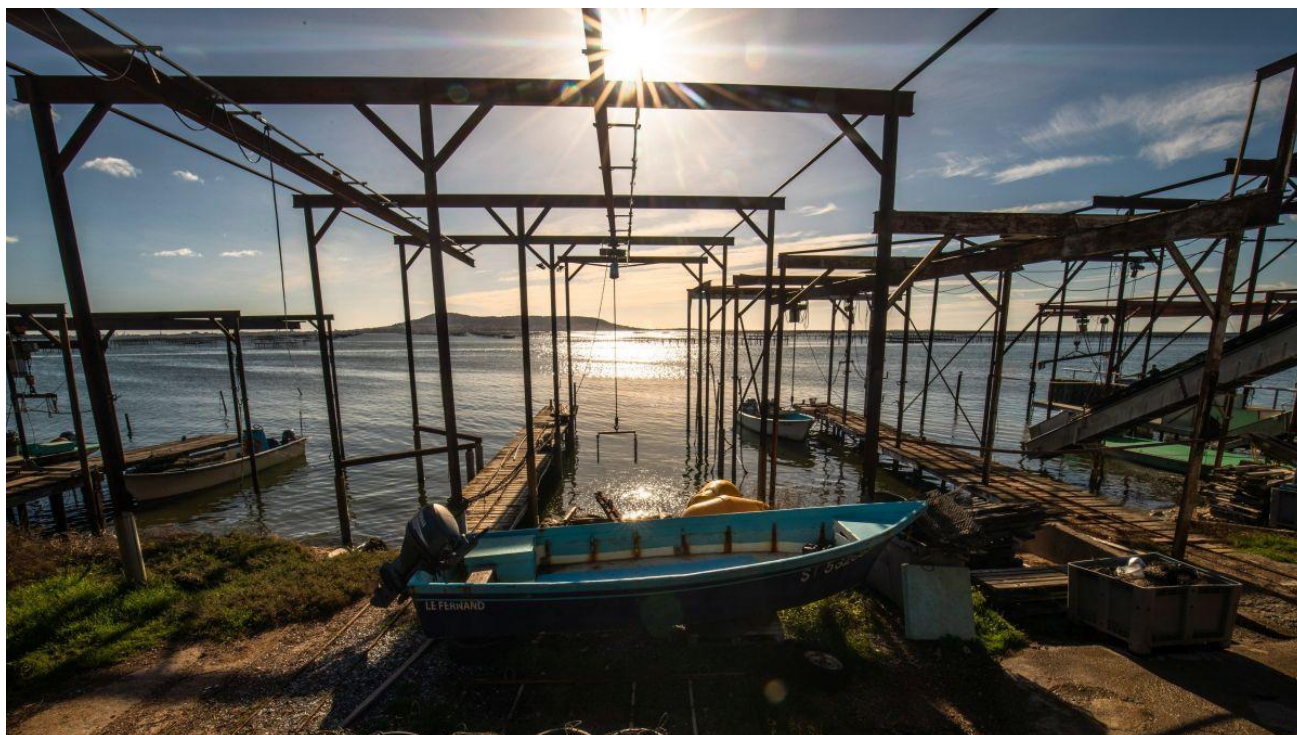




Coronavirus : ventes d'huîtres en chute libre pour les ostréiculteurs de l'étang de Thau



Une ferme conchylicole, au bord de l'étang de Thau, sur la commune de Bouzigues, dans l'Hérault. / © PHOTO PQR/L'INDEPENDANT/MAXPPP

A cause du coronavirus, les ostréiculteurs de l'étang de Thau dans l'Hérault ne vendent plus que 10% de leur production. En attendant, certaines huîtres déjà mures continuent à pousser dans l'étang. L'addition de cette crise économique risque d'être très salée pour la conchyliculture.

Plus de clients pour les ostréiculteurs ! Depuis la fermeture des restaurants et des marchés, qui représentent 80 % de leurs ventes, leur activité est quasi au point mort.

Les pertes se multiplient sur tous les fronts : sans ventes, des huîtres stockées pour marchés en train de mourir et d'autres en train de devenir trop grosses.

C'est ce que subit un jeune ostréiculteur de Bouzigues. Faute de clients, il est obligé de laisser grandir ses coquillages dans l'eau et ne sait pas s'il va pouvoir les vendre à la fin du confinement.

Dans deux à trois 3 mois, si les ventes recommencent et qu'on arrive à avoir une situation normale, elles seront trop grandes et on aura du mal à les vendre, parce que cela ne correspond pas à l'attente des clients, on sera sur un calibre trop gros pour le marché.

Thomas Errere

Ostréiculteur à Bouzigues



Les rares étals des ostréiculteurs ouverts n'attirent pas foule. C'est le cas de Bénédicte Jacquin installée à Mèze, elle a perdu 8 clients sur 10. Seuls quelques locaux viennent chercher des coquillages pendant le confinement.

On continue à en acheter pour se faire plaisir le dimanche, ce sont les petits plaisirs de la vie pendant le confinement et puis aussi cela permet de faire travailler les coquillages à côté, explique une de ses clientes à Mèze.

Sans passage sur les routes et ni touristes, les ventes ont fondu comme neige au soleil.

Autour de l'étang de Thau, l'inquiétude grandit d'autant que les stocks s'accumulent et que les cours de l'huître peuvent s'effondrer à la reprise.

Il ya a des huîtres qui auront du mal à se vendre au moment du déconfinement donc il va falloir qu'on trouve des solutions, soit des destructions de stock, soit des transformations, comme congeler les produits...

Florent Tarbouriech

Représentant du comité conchylicole de Méditerranée

Depuis le début de la crise sanitaire, les ostréiculteurs de la lagune ont pu maintenir en moyenne à peine 10% de leur chiffre d'affaire.

L'angoisse monte de plus en plus dans la profession comme en atteste ce reportage :

Vidéo : <https://youtu.be/Xf51BIYP2U>

80 % de la production méditerranéenne vient de l'étang de Thau

Bordée à chaque extrémité par les communes de Sète et le Cap d'Agde, la zone conchylicole de l'étang de Thau est la plus importante de la Méditerranée avec près de **600 producteurs regroupés dans 550 exploitations essentiellement familiales.**

Sur cette une lagune, connue depuis l'Antiquité pour ses coquillages, la production en masse organisée date du début du siècle dernier.

Selon les chiffres du comité régional conchylicole de Méditerranée, (CRCM), la production à Thau et sa façade maritime représentent

80 % de la production méditerranéenne.