

L'huître de Carteau est là !

- Archives - Mandat 2014-2020 - Actualités - Année 2015 - Octobre -



Publication date: vendredi 9 octobre 2015

Copyright © Ville de Port Saint Louis du Rhône - Tous droits réservés

Le bassin de Carteau vient de recevoir l'autorisation de produire des huîtres en complément de l'activité de production de moules.

L'Huître de Carteau sera le nouveau fer de lance du coquillage saint louisien.

L'arrêté tant attendu a enfin été signé.

Ce précieux document définit le schéma des structures des exploitations de cultures marines du département des Bouches du Rhône. Jusqu'à présent, n'étaient autorisées dans l'anse de Carteau qu'une production de Moules.

Désormais, il est donc possible de produire des huîtres en plus des moules. Sont en effet autorisés :

- ▶ Captage de naissain d'huîtres et de moules
- ▶ Pré-grossissement d'huîtres et de moules
- ▶ Elevage et stockage en eaux profondes d'huîtres et de moules
- ▶ Reparçage de naissain.



Denis Manias, président de la Coopaport

Denis Manias, président de la Coopaport est satisfait de cette décision que les conchyliculteurs attendent depuis longtemps. En effet, cette production d'huîtres avait déjà été évoquée dès 2011 par Mr Scotti.

Ce coquillage a été relancée l'hiver dernier quand les producteurs locaux ont été autorisés à produire des huîtres pour des fêtes de fin d'année 2014. Le test a été concluant, la production de Carteau a reçu un accueil dithyrambique. Depuis lors, on a vu apparaître quelques coquillages lors de fêtes, inaugurations, conférences de presse... toujours portés comme un étendard par les édiles locaux. L'absence d'autorisation de la part de la DDTM a empêché l'envol de cette nouvelle activité sur le bassin de Carteau. La production est restée confidentielle jusqu'à présent. Les conchyliculteurs vont pouvoir maintenant proposer leur production, un ballon d'oxygène comme le

souligne Denis Manias. Avec près de 1500 tonnes, la production de l'année 2014 a été inférieure aux années précédentes. Un coup de vent puissant, avec des rafales à 160/170km/h a détruit une partie de la production au printemps 2014, et a endommagé une partie des structures. Ce phénomène météo associé à la concurrence de l'Espagne, de l'Italie ou de la Grèce, a mis le secteur local de la mytiliculture en difficulté.

L'arrivée de cette nouvelle production va donc faire rebondir les parqueurs et donner un nouveau coup de projecteur sur Port Saint Louis du Rhône.

Une trentaine d'exploitants

La Coopaport est un regroupement de 38 exploitants, dont plus d'une trentaine se lancent dans la production d'huîtres creuses. Les naissains (T6) viennent de Vendée ou Normandie, sont mis à pré-grossir, puis sont ensuite collés sur des cordes pour atteindre une taille adaptée au marché qui apprécie particulièrement les Numéro 2 et Numéro 3.

En marge de cette production, certains exploitants vont également relancer une huître que l'on trouvait naguère sur les rivages de Carteau, l'huître plate.

Iodée, avec un léger goût de noisette, l'huître de Carteau sera la Star des étals lors des fêtes de fin d'année.

Vous la retrouverez en vente directe auprès des producteurs. Elle sera prochainement présentée à la maison des produits de Camargue, au Conseil Régional, à Port Saint Louis du Rhône... à la ville et au monde.

Longo maì pour l'huître de Carteau, cette huître Saint Louisienne.