

# France Haliotis.

## De l'ormeau sur-mesure

Faire naître des ormeaux puis les élever en pleine mer : c'est le pari réussi de France-Haliotis à l'Aber-Wrac'h. Et ses précieux gastéropodes nourris aux algues fraîches séduisent les plus grands chefs.

*France Haliotis espère passer passer d'une production de 300 kg à une tonne par mois.*



Photo Claude Prigent

Les plus grandes stars de la gastronomie dont le célèbre Feran Adria du restaurant El Bulli de Barcelone ont commencé à l'afficher à leur menu. L'ormeau de Plouguerneau est en train de conquérir ses lettres de noblesse. Après des années de galère, une belle récompense pour Sylvain Huchette, fondateur en 2004 de France Haliotis, la ferme aquacole d'ormeaux située tout près du phare de l'île Vieille.

« Comme on a un peu essuyé les plâtres, on a perdu beaucoup de temps et d'énergie. Mais on a prouvé que l'on pouvait élever l'ormeau de A à Z et le mettre sur le marché », se félicite le jeune chef d'entreprise qui dirige une équipe de trois salariés. Ce chercheur d'origine lilloise connaît bien ce mollusque. Il en a fait le sujet de sa thèse de doctorat, soutenue en Australie. Ses travaux lui

ont permis de mettre au point une méthode pour produire du naissain. Il a choisi la Bretagne car c'est le pays de l'ormeau. « Il n'y a pas de meilleur endroit en Europe ».

### Fécondation in vitro

Les ormeaux d'Haliotis sont produits à partir de géniteurs, prélevés dans le milieu naturel, avec l'autorisation des Affaires maritimes. Obtenus par fécondation in vitro, les bébés séjournent un an dans des bassins à terre alimentés en permanence en eau de mer.

Ensuite, ils sont immergés dans des cages en mer par 10 mètres de fond sur une concession de cinq hectares. « On s'inscrit dans le cycle naturel de l'ormeau », résume Xavier Lesage responsable de la partie production en mer. Les gastéropodes sont nourris exclusivement aux algues fraîches

sélectionnées et récoltées à la main par des pêcheurs locaux et acheminées sur zone par bateau amphibie. 110 cages à nourrir régulièrement, ce n'est pas rien !

### Gare aux tempêtes

« L'élevage en pleine mer, c'est notre originalité et notre force. L'inconvénient, ce sont les tempêtes. La première année, on a perdu 70 % de nos bêtes », se souvient Xavier Lesage. Mais l'année dernière, Haliotis a pu commercialiser ses premières générations d'ormeaux.

### Petits ormeaux deviendront grands

Un tel élevage a deux atouts : pas de taille légale (9 cm), ni de calendrier à respecter, comme c'est le cas pour les pêcheurs.

« On peut vendre des produits sur-mesure toute l'année. On en com-

mercialise à partir de 4 cm. Aujourd'hui, nos plus gros calibres font 7 cm. Notre force c'est aussi de pouvoir garantir un produit de qualité constante », explique Sylvain Huchette. Avec son équipe, il n'hésite pas à faire la tournée des restaurateurs pour faire goûter ses précieux mollusques. Il vend aussi en direct aux particuliers. L'ombre au tableau, c'est que le produit n'est pas donné : de 69 euros le kg pour les plus gros calibres à 85 euros pour les plus petits servis par les chefs en guise d'amuse-bouche.

« Notre ambition est de pouvoir de nous aligner sur le prix de l'ormeau sauvage qui est de 45 euros le kg environ mais il faudra attendre car plus l'ormeau grossit moins, il est cher ».

Frédérique Le Gall  
www.francehaliotis.com