

Portrait

Au bonheur de l'ormeau

L'ordinateur de Sylvain Huchette contient des centaines de photographies sur son élevage d'ormeau. Parmi ses préférées : un gros plan du gastéropode qui fixe l'objectif de ses deux antennes. « Cette photographie l'humanise, vous ne trouvez pas ? », s'amuse Sylvain Huchette, semble-t-il toujours aussi fasciné par cette drôle de bestiole. Il l'a découverte en 1995 lors d'un stage de trois mois effectué en Australie. « J'étais alors ingénieur agronome et je voulais faire un stage original, loin de la France, se rappelle ce Lillois, petit-fils d'agriculteur. À l'époque, je ne savais pas que faire de mon avenir. » Ce stage lui donne le cap. Il étudie le comportement de l'ormeau en milieu naturel auprès d'un chercheur passionné et passionnant. Le jeune homme décide de se spécialiser en biologie marine et en aquaculture. Ce qui l'amène dans de nombreux pays. Au Bangladesh, il participe à la création d'élevages de tilapia, un poisson permettant de faire face à moindre coût à la sous-alimentation. Il y découvre aussi le micro-crédit, en plein essor grâce au Bangladais Muhammad Yunus, qui recevra en 2006 le prix Nobel de la Paix. Sylvain Huchette prend ensuite la direction de la Chine pour une entreprise agro-alimentaire bretonne. « J'y ai occupé un poste important. L'expérience ne m'a pas plu mais le pays m'a fasciné. »

Sur ces entretâtes, il décroche une bourse du gouvernement australien pour faire une thèse sur l'ormeau, ou plus exactement sur « Le rôle de la densité dans la régulation des populations naturelles ». Retour donc à la case départ. « L'Australie est le pays de l'ormeau avec 70 % de la pêche mondiale. Soit 7 000 tonnes. Comparativement, la Bretagne ne pêche que 50 à 70 tonnes », détaille-t-il en sortant toute une collection de coquilles d'ormeau : « Celui-là, c'est l'Australien, il a déjà une belle taille. Le Californien est, lui, beaucoup plus gros encore. Le Breton est nettement plus petit. » Sur l'île-continent, il travaille sur les techniques d'écloserie, l'élevage... De

« J'AI PRIS LA DÉCISION DE CRÉER MON ENTREPRISE, FRANCE HALIOTIS, EN 2003. »

retour en France, il se rend vite compte qu'il ne pourra poursuivre ses études en laboratoire : « À l'époque, en 2003, les scientifiques ne travaillaient plus sur l'ormeau. Alors j'ai pris la décision de créer mon entreprise, France Haliotis. » Un secteur s'imposait pour Sylvain Huchette : la côte nord finistérienne entre Le Conquet et Roscoff. Là, les températures moyennes n'excè-

dent pas 15,5°. Cette fraîcheur protège le gastéropode des maladies et notamment du vibrio harveyi, un véritable fléau responsable d'une forte mortalité dans d'autres secteurs. L'ormeau est une petite bête fragile. « J'ai embauché une doctorante pour travailler sur les pathologies de l'ormeau. J'ai d'ailleurs beaucoup travaillé avec l'Institut universitaire européen de la mer sur cette question », indique le chercheur-entrepreneur.

Depuis la création de son entreprise à Plouguerneau en 2004, beaucoup d'énergie a été consacrée en recherche-développement. « Nous sommes les seuls en France, voire en Europe à élever ainsi des ormeaux en pleine mer. Il a donc fallu tout inventer », décrit Sylvain Huchette. Il est aidé dans cette tâche de son associé Guirec Rollando et de deux salariés. Les premières naissances datent d'août 2004. « Elles sont issues d'ormeaux sauvages que j'ai l'autorisation de pêcher. Ce naissain est mis en nurserie dans des bassins à terre. Il est nourri avec du plancton que nous cultivons nous-même. Au début, les larves brouillent car elles ont de très petites bouches. » Au bout de deux ans, le mollusque mesure 2 cm. Il est alors placé dans des cages spéciales qui sont immergées dans une concession de 5 hectares dans l'Aber Wrac'h. Il est nourri d'algues fraîches récoltées localement : algues rouges, algues vertes, laminaires... L'ormeau est commercialisé à partir de 4 cm, il a alors 3-4 ans. « Il pousse lentement. Il faut donc être patient. Cette année, nous devrions vendre 5 tonnes. La rentabilité de l'entreprise sera acquise à 15-20 tonnes », prévient Sylvain Huchette.

Tout ceci explique les prix de vente : 60 à 100 euros le kilo. « Au début, les pêcheurs d'ormeaux du coin étaient un peu inquiets qu'on leur fasse de l'ombre. Finalement, il n'y a pas vraiment

de concurrence ; nos prix sont bien supérieurs aux leurs. » Pour convaincre ses clients, France Haliotis fait valoir un argument de poids : ses ormeaux peuvent être livrés vivants tout au long de l'année et au calibre désiré. Un avantage qui fait mouche auprès des restaurateurs. Sylvain Huchette et Guirec Rollando ont été taper à la porte de dizaines d'entre eux, un panier d'ormeaux sous le bras. Aujourd'hui, France Haliotis s'enorgueillit de compter parmi ses clients des chefs étoilés : Éric Briffard (le Georges V à Paris), Thierry Marx (le Cordeillan-Bages à Pauillac...), et même l'extravagant Ferran Adrià (El Bulli en Espagne). Plus près de nous, Jean-Luc L'Hourde (Auberge des abers à Lannilis), Yvon Morvan (Armen à Brest), Lionel Hénaff (Roseaie de Bel Air à Pluguffan) mettent l'ormeau plouguerneen à leur menu. Sylvain Huchette n'a d'ailleurs pas résisté au plaisir de proposer quelques-unes de leurs recettes (illustrées de photo) sur son site internet : tartare d'ormeaux à la truffe et aux chips de navet de pardailhan ; ormeaux de Kérazan en millefeuille, petits légumes anciens étuvés à l'écume de fenouil... Un véritable supplice pour les papilles.

CRÉER UN AUTRE ÉLEVAGE

La petite entreprise de Sylvain Huchette ne connaît pas la crise : 100 % de la production est vendue. Il ne voit donc pas d'un mauvais œil les projets concurrents : « Je travaille avec Aurélien Masson qui vient de se lancer dans la labellisation des ormeaux sauvages de Molène. Il se peut que je produise du naissain pour une entreprise locale qui songe à faire également de l'élevage. » En rade de Brest, un élevage d'ormeaux pourrait aussi aboutir. France Haliotis a également des projets mais pour l'instant, ils sont au

point mort : « Nous voulons créer un autre élevage sur une concession de 5 hectares à Guis-sény », se contente d'indiquer Sylvain Huchette. L'ingénieur ne veut pas s'étaler sur le sujet de peur de raviver les tensions avec un groupe de riverains fermement opposés au projet. Il se contente seulement de rappeler que son activité n'engendre aucune opposition à Plouguerneau et surtout qu'elle s'inscrit dans une logique durable. « Il ne s'agit nullement de créer des élevages comme ceux qui sont en train de se monter en Australie ou au Chili : des usines à ormeaux nourris aux farines animales. France Haliotis respecte les saisons, limite la densité, prend d'innombrables précautions par rapport aux maladies. » Autre argument avancé par Sylvain Huchette : la création d'emplois sur l'exploitation même et l'appel aux géomètres locaux.

Le trentenaire est convaincu que l'aquaculture est une voie à explorer compte tenu de la perte de vitesse de la pêche. « À condition bien entendu de ne pas faire n'importe quoi. L'un des problèmes est les maladies. Elles surviennent souvent lors des transerts de coquillages d'un secteur à l'autre. » Sylvain Huchette en sait quelque chose, lui qui pilote le programme européen Sudevab qui rassemble des scientifiques et des entreprises de plusieurs pays. « Le but est de monter une filière d'ormeaux durable. Je vous avoue que ce ne sera pas facile car les maladies se sont diffusées dans certains pays. Ici, ce n'est pas le cas. Je n'ai jamais déploré la mort du moindre ormeau chez moi », assure-t-il. Le scientifique invite d'ailleurs les opposants au projet de Guis-sény à venir sur les bords de l'Aber Wrac'h. Le jeune chef d'entreprise n'a rien à cacher.

Adèle Morlet



Sylvain Huchette

Sur les bords de l'Aber Wrac'h, cet ingénieur élève des ormeaux pour les restaurants gastronomiques. Une première en France et en Europe.



LESNEVEN
LANDERNEAU
BREST 88.6

PLOUESCAT
ST POL DE LÉON
LANDIVISIAU 101.2

ROSCOFF
PLOUGASNOU
MORLAIX

LANNION
PLOUGASNOU
MORLAIX

Tél : 02 98 62 83 34
GSM : 06 66 18 62 10
Fax : 02 98 62 85 98
Web :
www.radiotempo.fr
Courriel :