

Pleine mer

Le mariage des huîtres et des algues

Le projet Aloh Mer innove avec une production en coculture de pleine mer de plusieurs espèces locales : macroalgues (*S. latissima*), huîtres creuses (*Crassostrea gigas*), ormeaux (*Haliotis tuberculata*) et bigorneaux (*Littorina littorea*). Les produits se positionnent sur un marché haut de gamme.

Elle ressemble à un galet poli par la mer. La coquille est blanche et lisse. L'intérieur est bien charnu, avec un fort goût iodé et salé qui vous réveille les papilles. Bref, cette huître ne ressemble à aucune autre. C'est d'ailleurs ce qui pousse Timothée Serraz à continuer l'aventure Aloh Mer, aussi loin que possible. À la tête d'Algolesko, société basée à Loctudy (Finistère sud) et spécialisée dans l'algoculture en pleine mer, ce chef d'entreprise s'est lancé un pari fou il y a quelques années : développer un système innovant de production aquacole en pleine mer permettant l'aquaculture de plusieurs espèces locales.

Tout commence en 2019, lorsque Timothée Serraz rencontre Sébastien Lachambre, ostréiculteur en demi-élevage dans la zone de l'aber Wrac'h (Finistère nord) et, accessoirement, auteur d'une thèse sur les ormeaux. Au fil des discussions, ces deux passionnés en viennent à cette conclusion : « On a quelque chose à faire ensemble », raconte Timothée Serraz. Sébastien est venu nous voir ici, il a vu comment on bossait. C'est vrai qu'on a une qualité d'eau géniale. On voit beaucoup de choses pousser sur nos lignes, autour des algues, autour des corps morts, on voit bien qu'il y a une puissance biologique locale incroyable. Sébastien voulait se diversifier et cherchait de la qualité avant tout, or c'est exactement ce que permet le large : une qualité d'eau et un produit différent. » L'idée fait son chemin : pourquoi ne pas affiner les huîtres de Sébastien en pleine mer, sur l'infrastructure de Timothée (150 hectares offshore, à 2 milles des côtes au large de Lesconil, sur un site Natura 2000) ? Après un premier test un peu confidentiel avec une première fournée d'huîtres sorties de l'eau en 2020, le projet Aloh Mer – Aloh pour « algues, ormeaux et huîtres » et mer pour un élevage en pleine mer – est lancé avec, sur le volet scientifique, la participation de l'Institut Agro Rennes-Angers (anciennement Agrocampus Ouest) et celle de la région Bretagne ainsi que de la BPI sur le volet financier, pour un budget global de 650 000 euros.



Avec cette huître unique en son genre, le projet de polyculture en pleine mer Aloh Mer démarre en grande pompe.

TROIS CHANTIERS D'INNOVATION

L'objectif de ce projet est triple, selon Grégory Raymond, responsable plateau et projets aquacoles à l'Institut Agro Rennes-Angers. « Premièrement, c'est de pouvoir exploiter une nouvelle zone de production, la pleine mer, alors qu'aujourd'hui l'essentiel de la production conchylicole se fait sur l'estran. Deuxièmement, développer de nouveaux systèmes de production qui puissent résister dans ces conditions-là, car qui dit pleine mer dit un certain nombre de contraintes, climatiques entre autres. Troisièmement, pouvoir mettre au point un système d'élevage associant ces différentes espèces pour développer un système de polyculture (aussi appelée aquaculture multitrophique intégrée (AMTI), NDLR) et voir s'il y a potentiellement des liens trophiques entre ces différentes espèces. » Pour l'instant, les milliers de mesures réalisées sont encore à l'étude. Quant à l'ormeau, il est encore prématuré de l'introduire à ce stade, les tests menés jusqu'ici n'étant pas concluants.

AJUSTEMENTS TECHNIQUES

Avec l'algue, l'huître reste donc le produit phare du projet. Elle commence sa croissance chez Sébastien Lachambre pendant 18 à 24 mois, puis elle est affinée en

pleine mer sur la structure de Timothée Serraz pendant 3 à 4 mois. Le résultat est bluffant : au-delà de l'esthétique très épurée, son goût et sa composition sont assez frappants. « On serait plutôt sur une catégorie super spéciale, avec un taux de chair qui peut dépasser les 16 % », explique Grégory Raymond. Pas étonnant puisque les huîtres « sont élevées dans un autre environnement, avec une autre source planctonique. Donc on n'a pas du tout la même composition du produit si on l'élève en pleine mer que si on l'élève sur l'estran », poursuit le scientifique. « Il semble que ce soient des produits qui sont recherchés, ajoute Timothée Serraz. On a des clients restaurateurs qui nous en demandent actuellement des tonnes significatives, donc notre enjeu est d'affiner l'itinéraire biologique de tout ça et de maîtriser aussi les infrastructures en mer pour accueillir ces huîtres. Parce qu'encore une fois, on prend des bons coups de vent. Donc on ne peut pas faire n'importe quoi ! » Et le patron de l'entreprise de conclure : « Il ne faut pas se précipiter, les métiers en mer c'est quand même une bonne leçon d'humilité, parce que tous les ans c'est différent, il faut être très agile et se remettre en question tout le temps. »

Camille Maestracci