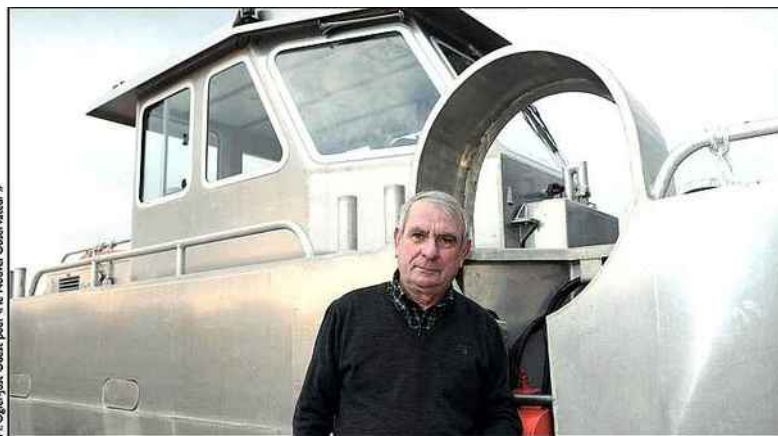


ECONOMIE

Mytiliculture

Des racines et des moules

Les Appellations d'Origine contrôlée n'avaient jamais été attribuées à des coquillages. Jusqu'à ce qu'un maire de la Manche s'en mêle...



M. Ogilvy-Just Ouest pour « le Nouvel Observateur »

Ne dites pas à Gérard Salardaine qu'un maire ne sert à rien ! Sous l'œil de Marianne, l'élu du Vivier-sur-Mer, une petite commune de la baie du Mont-Saint-Michel, fait à la fois preuve de bon sens, d'imagination et d'une énergie inépuisable. Un cocktail qui lui a permis d'accomplir... un exploit. Il est le « père » de la première – et unique – Appellation d'Origine contrôlée (AOC) accordée à un produit de la mer : les moules de la baie du Mont-Saint-Michel !

Assez modestement, monsieur le maire précise que cette appellation est l'aboutissement d'une longue histoire, qui remonte à un demi-siècle. Pour nourrir la France, Paris lance un plan conchyliculture. Les coquillages sont en effet une source de protéines saines et bon marché. Au même moment, des Charentais – qui avaient le monopole de l'élevage des coquillages en France – sont frappés par une épizootie. Ils partent alors à la recherche d'une région indemne.

C'est ainsi que le père de Gérard Salardaine découvre cette côte basse, qui s'étend sur des kilomètres. Jusqu'alors, la Manche ignorait l'élevage du coquillage noir. La Manche, en effet, est trop froide pour sa reproduction : le naissain, c'est-à-dire l'ensemble des larves de moules avant leur fixation, vient toujours de l'Atlantique. « Nous avons gardé de cette crise, qui a frappé nos parents, la hantise de la surproduction. Plus on produit, moins les moules ont à manger et plus elles sont vulnérables a

Gérard Salardaine devant un bateau de producteur de moules dans le port du Vivier-sur-Mer, le seul en Europe où les bateaux se garent sur la terre

un parasite, qui en temps normal est sans danger, explique-t-il. En 1982, nous avons connu une très forte mortalité. Il était impératif de réduire la production en arrachant des bouchots.

Dans les années 1970, les producteurs de la baie du Mont-Saint-Michel sont confrontés à une autre difficulté : leur moule bien charnue et d'une couleur orange appétissante a une telle réputation sur les étals... qu'elle suscite le piratage. « Notre production était de 10 000 tonnes. Or 25 000 tonnes de moules étaient vendues sous l'étiquette du Mont-Saint-Michel. Des fraudeurs mélangeaient à nos moules d'autres coquillages, venues de régions différentes », explique le maire.

C'est une rencontre fortuite qui a résolu ces deux casse-tête. Un retraité de l'Institut national des Appellations d'Origine, installé dans la région, s'est proposé pour constituer un premier dossier de demande d'AOC. Lequel a été déposé en 1992, puis retiré en 1996 à cause de l'opposition de certains éleveurs, réfractaires à toute réglementation. Le dossier a été représenté, et finalement accepté en 2006.

Le port du Vivier-sur-Mer est un endroit étrange : le seul en Europe où les bateaux se

garent sur la terre ferme, comme des voitures. Entre les hangars, rigoureusement alignés et construits en bois afin de s'intégrer dans la beauté sauvage du lieu, l'espace est envahi par des véhicules amphibies que l'on dirait échappés du film « Mad Max ». Ces machines aux roues surdimensionnées, équipées aussi de moteurs hors bord, sont inspirées des péniches militaires de débarquement. Fabriquées sur mesure au Vivier, elles coûtent la bagatelle de 250 000 euros pièce. Leur plan de travail, à l'arrière, est hérissé de bras mécaniques, qui servent à la fois de grues et d'outil pour récolter les moules. Des engins indispensables. Ici, la mer recule de trois à cinq kilomètres, découvrant une immensité de sable et de vase. Le marnage entre le haut et le bas est de 13 mètres, les jours de grandes marées.

L'AOC impose des contraintes sévères : le nombre de pieux, la surface des parcs sont sévèrement limités. Pour être commercialisée, la moule doit mesurer 4 centimètres, et la chair peser au moins un quart de son poids total. Mais les bénéficiaires compensent largement. Car elle évite la dégringolade des prix, qui affecte la concurrence. Ce statut élitiste desserre l'étreinte de la grande distribution, et la moitié de la production seulement est écoulée dans les grandes surfaces. « Quand d'autres régions ont perdu 30 à 40 centimes du kilo, nous gardons les mêmes tarifs », constate Stéphane Hlesry. Président des soixante entreprises du Vivier, il a – lui aussi – des racines charentaises.

L'AOC permet surtout de contrer les diktats du marché. Les déboires des ostréiculteurs hantent les mytiliculteurs du Vivier : « 80% des huîtres partent pendant les fêtes de fin d'année. Nous voulons éviter le sort des ostréiculteurs, qui ont perdu le contrôle des dates de mise en marché de leurs produits, explique ce jeune éleveur. Les gens ont tendance à manger des moules de plus en plus tôt en été, alors

qu'elles sont à leur meilleur en début d'automne. Ce qui fait qu'on voit de plus en plus de moules de piètre qualité. » Grâce à leur appellation, les éleveurs de la baie,

eux, décident du jour où ils les mettent et les retirent du marché.

BRUNO BIROLI

