



QUENTIN OVISE, CONCHYLICULTEUR À MÈZE



La fougue tranquille ! Plus qu'un métier, la conchyliculture est une passion pour Quentin Ovisse, 26 ans. Issu d'une famille d'ostréiculteurs et formé au lycée de la mer de Sète, le jeune homme exploite 4 tables, et bientôt 7, avec sa compagne Emmeline. Installé sur le port du Mourre Blanc à Mèze depuis deux ans et demi, le couple teste tout : l'huître creuse, plate, naturelle, exondée. Avec talent comme l'atteste la médaille d'or décrochée au concours général agricole 2020. Aguerri aux nouvelles technologies, féru de sciences et déterminé à pérenniser son activité, Quentin va s'engager dans le ROL car :

« C'est important d'avoir des chiffres et des informations précises pour mieux comprendre les virus, les phénomènes de mortalité, les baisses de production. Savoir notamment si la décroissance est liée aux éléments nutritifs, à la salinité, aux triploïdes ». Prêt à offrir des coquillages pour les observations biométriques, il sourit « quelques huîtres ce n'est pas grand chose au vu du bienfait qu'apportera l'étude ».

GUY SANCHEZ, CONCHYLICULTEUR À LOUPIAN



Flambant neuf, l'immense mas (2 300m²) de Guy Sanchez, construit sur les rives de la lagune à Loupian, conjugue tradition ostréicole et technologies de pointe. À grande échelle ! Avec un savoir-faire transmis sur 4 générations, 30 ans de métier, 45 tables, une production annuelle de 300 à 500 tonnes, un système de filtration ultra-moderne et 3 chaînes de conditionnement, l'ostréiculteur n'a rien d'un novice. Rompu aux crises et aux mortalités, il multiplie déjà les contrôles en interne mais juge cependant très pertinente la création du ROL.

« Plus il y aura des gens qui ramèneront de l'information, mieux nous pourrions anticiper les changements du milieu et les mises à l'abri. Comprendre les tendances permet d'adapter les pratiques concernant les calibres, les saisons, les manipulations. Le ROL peut aussi faciliter la traçabilité. Malgré mon expérience, certains travaillent peut-être mieux que moi et je suis curieux de connaître leurs pratiques ».

ILS S'ENGAGENT



MODE D'EMPLOI

- 1 Je m'inscris.
- 2 Je remplis tous les mois le questionnaire reçu sur ma boîte mail.
- 3 Si je le souhaite, je donne des coquillages pour renforcer les observations biométriques.
- 4 Je suis informé sur l'état écologique et environnemental de mon milieu de production. Je reçois des conseils sur mes pratiques d'élevage. Je suis averti en amont en cas de possible contamination de mon milieu d'élevage.

JE M'INSCRIS DÈS MAINTENANT

Contact : Romain Pete 04 67 18 37 79
ou par courriel r.pete@smbt.fr



PROJET COFINANCÉ PAR LE FONDS EUROPÉEN POUR LES AFFAIRES MARITIMES ET LA PÊCHE

b@b communication 06 65 15 36 14 - Crédit photos SMBT, istock



ILS S'ENGAGENT

LA DIRECTION DÉPARTEMENTALE DES TERRITOIRES ET DE LA MER



Comme quatre autres services de l'État, La DDTM est partie prenante du ROL. Directeur adjoint, délégué à la mer et au littoral, Cédric Indjirdjian, souligne : « Face au changement climatique et aux crises, c'est un outil très important du diagnostic partagé entre conchyliculteurs, collectivités et État. Grâce à des éléments objectifs, il va permettre d'améliorer la connaissance du milieu et des conditions d'élevage. Il pourrait aussi résoudre certaines incompréhensions et restaurer la confiance entre les professionnels, les scientifiques et les gestionnaires. C'est un socle pour bâtir la conchyliculture de l'avenir ». « Le ROL va permettre de fédérer et optimiser des études souvent menées de manière cloisonnée, ajoute Philian Rétif, chef d'unité « Cultures marines et littorales ». Les données fournies par les professionnels, véritables sentinelles du milieu, permettront d'affiner le pilotage des élevages. En retour, les conchyliculteurs obtiendront des informations, des réponses ». « Un cercle vertueux en somme » conclut Cédric Indjirdjian.

LUDOVIC MOULIS, PÊCHEUR-CONCHYLICULTEUR À MARSEILLAN



L'étang de Thau, il le connaît par cœur ! Pêcheur depuis trois générations, Ludovic Moulis, qui exploite aussi six tables conchylicoles, s'inquiète des changements du climat et du milieu. Intransigeant sur la qualité des produits et deux fois primé pour ces huîtres au concours général agricole (en 2017-2020), l'homme attend du ROL plus de visibilité sur :

« la diminution des apports en eau douce, la raréfaction de certaines espèces comme la palourde ou les anguilles, les oursins qui ne poussent pas, les mortalités d'huîtres, les variations de leurs taux de remplissage ou encore la multiplication des crabes bleus ». Son objectif est de « comprendre ces phénomènes et avoir des tendances. Par exemple, en sachant quand les huîtres meurent, on peut arrêter de coller. Ce serait bien aussi d'avoir un système d'alerte pour les périodes sensibles aux pathogènes, comme celui créé dans le delta de l'Ebre et de pouvoir obtenir des réponses plus rapides des scientifiques ».



Pêcheurs et conchyliculteurs,

le **ROL**
est pour **VOUS!**



ROL

Collaboratif et participatif, le Réseau d'Observation Lagunaire vise à mieux connaître les milieux (mer, lagune, bassin-versant) pour sécuriser et optimiser les productions conchylicoles et de pêche.

C'EST QUOI ?

Face au changement climatique et aux aléas environnementaux, le Syndicat mixte du bassin de Thau va coordonner le ROL pour fédérer les partenaires institutionnels, les scientifiques ainsi que les professionnels de la pêche et de la conchyliculture. Retenu comme l'une des 14 actions emblématiques du Contrat de transition écologique du territoire de Thau, ce réseau, alimenté chaque mois de données de terrain collectées sur la base du volontariat, vise à croiser les connaissances de chacun pour le bénéfice de tous.

OÙ ET COMMENT SONT STOCKÉES LES DONNÉES ?

Les données recueillies dans le cadre du Réseau d'Observation Lagunaire sont enregistrées dans un fichier informatisé par le SMBT et ne sont accessibles qu'à la personne en charge du ROL. Elles ne seront utilisées que dans le cadre du ROL. Toutes les dispositions sont prises pour garantir la confidentialité et la sécurité des informations fournies. Vous pouvez accéder aux données vous concernant, les rectifier, demander leur effacement ou exercer votre droit à la limitation du traitement de vos données. Pour plus d'informations consulter le site cnil.fr.

