

Compte rendu sortie du 19 septembre 2021 GRAINOCEAN

Nous étions 32 anciens pour cette sortie du dimanche 19 septembre à La Rochelle ! Cela faisait tellement longtemps que nous n'avions pas pu nous retrouver et en plus, il faisait grand beau temps ! Nous étions tous conviés à 10 heures près du port de pêche de La Pallice pour visiter la société Grainocéan, spécialisée dans la production de naissains d'huîtres et découvrir ses activités.



Nous avons été reçus par Jérémie Marissal, 37 ans, ingénieur Agro et responsable de l'activité culture d'huîtres. L'entreprise a été créée par son père en 1984 qui a développé un brevet pour la production d'huîtres triploïdes en collaboration avec l'Ifremer. Elle vend depuis des naissains d'huîtres pour les ostréiculteurs.

Jérémie Marissal nous a expliqué comment ces huîtres triploïdes sont obtenues. Il n'y a pas de manipulation génétique et ce ne sont donc pas des OGM. L'avantage est qu'une fois obtenu, elles ne peuvent pas se reproduire et ne sont donc jamais « en lait ». De ce fait, elles sont toute l'année consommables.

L'écloserie que nous avons visitée est capable de produire plusieurs centaines de millions d'huîtres par an. Elle est alimentée en eau de mer décantée, filtrée et stérilisée. Les bébés huîtres à l'état larvaire sont issus d'une fécondation contrôlée entre des huîtres mâles et femelles sélectionnées pour leur résistance à divers virus.



Les larves sont nourries par diverses souches de phytoplancton produit sur place. Cette production est réalisée dans des phyto bioréacteurs de taille croissante mis au point par la société elle-même.

Les larves sont ensuite récoltées mise à fixer sur des micro-brisures (poudre de nacre de petites huîtres). C'est la métamorphose. Les naissains obtenus grossissent et sont ensuite triés sur des tamis de maille croissante, jusqu'à ce que chaque huitre atteigne une taille de 1 mm. Ces tris successifs garantissent une bonne homogénéité de taille des huîtres. En 10 jours la masse des jeunes huîtres est multipliée par dix ! Les jeunes huîtres sont ensuite transférées dans une nurserie installée dans d'anciens marais salants de l'île de Ré, jusqu'à ce qu'elles atteignent la taille de 4 mm. Dans cette nurserie l'eau circule en circuit fermé, grâce à une vis d'Archimède.



Les jeunes huîtres sont ensuite transférées sur le site Grainocéan du port de La Pallice où elles sont disposées sur des lanternes, assemblage de tamis circulaires superposés et gainés par un filet. Chaque lanterne à la base de laquelle est fixée une hydrolienne est ensuite totalement immergées en pleine mer. Ce système ingénieux mis au point par la société, présente ainsi l'avantage de se mettre en rotation lors des marées.

Les coquilles deviennent ainsi rondes et très dures, gage de qualité pour les ostréiculteurs. Au bout de 4 à 5 semaines, la masse du naissain est là encore multipliée par dix ! Les huîtres ont alors atteint leur taille de commercialisation auprès des ostréiculteurs.

Des rool-bags ont été également développés aussi par Grainocéan afin d'obtenir des huîtres pour la consommation. Ce système ingénieux est proposé aux ostréiculteurs pour leur permettre d'obtenir des huîtres de grande qualité en remplacement des poches traditionnelles qu'il faut retourner très périodiquement.



Il est déjà midi et demi et nous nous rendons au très sympathique « Café Populaire » à La Pallice pour manger des produits achetés sur le marché par Dominique et Patricia MISON qui se tient là tous les dimanches : huîtres bien sûr, charcuterie, fromage et fruits, le tout arrosé par du bon vin.

L'après-midi nous retournons chez Grainocéan pour découvrir l'activité perlière développée par la Société en Polynésie française. De nombreuses perles noires issues de cette production ont été assemblées par Jérémie en boucles d'oreilles, colliers, pendentifs, bracelets qui font l'admiration de tous. Plusieurs d'entre nous succombent à la tentation...



Chacun a pu repartir chez lui subjugué par l'ingéniosité et l'audace entrepreneuriale de la famille Marissal qui a su amener la production d'huître du stade artisanal à celui de la domestication.

MERCI à Dominique et Patricia MISON de nous avoir permis de visiter cette entreprise et connaître mieux ce secteur d'activité.