

En 2015, la filière ostréicole française devrait enregistrer un CA de 600 M€

Avec le foie gras, l'huître est l'autre mets incontournable des fêtes de fin d'année. Apprécié par 65% des Français, le mollusque place la France au premier rang des producteurs européens.

On l'aime pour son goût iodé, sa chair subtile ferme et croquante, son onctuosité... Riche en saveurs qu'elle doit à la variété de ses crus et de ses terroirs à travers ses 7 régions d'élevage, cette perle du littoral français, qui se prête aisément au jeu de la créativité culinaire, revient de loin.

En 2008, la filière ostréicole subit une surmortalité des huîtres jeunes causée par un virus. Cette crise touche toutes les façades maritimes de l'Hexagone et entraîne une forte baisse de la production en France, qui passe de 126.000 tonnes en 2006 à seulement 84.100 en 2010-2011.

Une crise importante dont la filière se remet doucement. «La taux de mortalité s'est stabilisée à un certain niveau de production.

En 2014, nous avons pu commercialiser 80.000 tonnes, nous devrions atteindre les 90.000 tonnes à la fin de l'année», explique Gérald Viaud, ostréiculteur charentais et président du Comité national de la conchyliculture (CNC).

Une consommation franco-française

Malgré cette crise et l'augmentation corollaire des prix, près de 80% des consommateurs n'ont pas changé leurs habitudes de consommation, restant fortement attachés à l'huître comme produit authentique, naturel, convivial qui s'inscrit dans la tradition.

Mais si les Français continuent d'en déguster en moyenne 3 fois par an à raison de 8 à 9 huîtres par repas et par personne, l'huître se caractérise toujours par une saisonnalité marquée : «Lorsque j'ai débuté dans le métier, dans les années 60, nous vendions les huîtres sur l'année. Puis, avec la fermeture des poissonneries et de certains circuits de distribution, la consommation s'est concentrée sur la période des fêtes.

Pour pallier le manque de points de vente, les ostréiculteurs n'ont eu d'autre choix que de prendre leur camionnette pour faire les marchés de fin de semaine. Si cela a permis de dynamiser la consommation, décembre reste évidemment un mois important.

Sur cette période, ce sont environ 60% de la production française qui s'écoule», souligne Gérald Viaud.

Outre sa saisonnalité, le marché se distingue également par son patriotisme, le Français consomme français. «La quasi-totalité des huîtres consommées en France chaque année provient du littoral français.

Même celles importées du Portugal ou d'Irlande sont des huîtres élevées par des ostréiculteurs français qui ont fait l'acquisition de parcs à l'étranger au moment de l'apparition du virus. Le savoir-faire demeure français». Une bonne nouvelle...

Une exportation anecdotique

Quatrième producteur mondial derrière la Chine, la Corée et le Japon, la France n'est pas pour autant un acteur mondial important. «80% de la production mondiale d'huîtres provient de Chine, 2% seulement de France !

Mais si certains pays jouent sur la quantité, nous misons pour notre part sur la qualité : nous produisons peu mais bien.

D'ailleurs, la Chine qui est le plus gros producteur est aussi l'un des principaux importateurs d'huîtres françaises», détaille Gérald Viaud.

Avec une production qui satisfait à peine le marché intérieur, les huîtres tricolores sont peu nombreuses à franchir les frontières.

«À peine 10% de la production française est exportée... mais vers 120 pays», soit 9.000 tonnes !

Autant dire que, pour les ostréiculteurs qui souhaitent faire briller l'excellence ostréicole française à l'international, il y a de belles cartes à jouer.

Source : <http://www.entreprendre.fr/les-star-francaises-en-force-au-ces-de-las-vegas>