

CONCHYLICULTURE

Unis contre *Dinophysis*

Le syndicat des conchyliculteurs de l'étang de Leucate tenait son assemblée générale le 23 novembre. David Murcia, président de l'organisation, situe les problématiques et les enjeux auxquels les exploitants du centre conchylicole de Leucate doivent faire face. La micro-algue *Dinophysis* reste le problème essentiel et survient malheureusement chaque année à l'approche des fêtes de Noël.

Cela fait plus de 20 ans que ça dure sur le bassin de l'étang de Leucate. Les efflorescences de *Dinophysis* pénalisent les conchyliculteurs à l'approche des fêtes de fin d'année. En 2019, la préfecture de l'Aude avait dû interdire le ramassage et la commercialisation des huîtres entre le 8 et le 14 novembre. "C'est un gros problème sur le bassin qui se répète presque chaque année, entraînant des fermetures à répétition. Cette micro-algue est également présente dans d'autres bassins de la côte atlantique, mais pas au même moment que nous", relate David Murcia, président du syndicat des conchyliculteurs de l'étang de Leucate.

Les professionnels tâchent donc de trouver des parades pour éviter ces interruptions récurrentes de récolte. Dans un premier temps, ils souhaitent que des analyses distinctes soient réalisées sur les moules et les huîtres, avec à la clef des procédures de fermetures différenciées, "car les moules sont contaminées en premier", précise David Murcia.

L'autre piste étudiée depuis trois ans est l'anticipation des efflorescences grâce au diagnostic génétique. En parallèle, des analyses réalisées par l'Ifremer, les professionnels du bassin



Les producteurs de l'étang de Leucate sont depuis de nombreuses années confrontés au phytoplancton *Dinophysis*. Ils cherchent des solutions permettant d'anticiper et pourquoi pas contourner le problème.

de Leucate testent pour la troisième année une technologie analytique mise au point par la société Microbia Environnement, basée à Banyuls-sur-Mer (66). "C'est un système plus poussé qui nous permet de prévoir ce qui va

arriver une dizaine de jours plus tard. L'anticipation est essentielle pour notre métier. Cette opération a été financée les deux premières années grâce à un fonds européen, et notre syndicat a souhaité maintenir ce procédé cette année en finançant à hauteur de 1 000 €. Chaque exploitant débourse ensuite 240 € supplémentaires pour pouvoir disposer de cette donnée essentielle dans la planification de l'activité", pousse David Murcia. Grâce à des biocapteurs, cette technologie mesure l'activité des cellules de phytoplancton toxique (*Alexandrium*, *Dinophysis* ou *Pseudo-nitzschia*) dans l'eau, avant même que le coquillage ne soit contaminé.

Stockage et détoxification

La détoxification des coquillages constitue le second axe d'effort engagé par les professionnels leucatois. "Nous avons encore eu une réunion en sep-

La micro-algue *Dinophysis*

Cette algue peut produire des toxines qui s'accumulent dans les huîtres, mais qui n'ont aucune conséquence pour les mollusques. En revanche, elles peuvent engendrer des troubles digestifs pour l'être humain. Les sources bibliographiques indiquent qu'après consommation humaine, les toxines modifient la perméabilité des vaisseaux du tube digestif et les symptômes d'intoxication apparaissent entre 30 minutes et 12 heures après consommation des coquillages contaminés. Les douleurs peuvent durer trois jours. Les symptômes essentiels sont des diarrhées, des nausées, des vomissements et des douleurs abdominales. Aucune mortalité humaine n'a été rapportée à ce jour.

Le ministère de l'Agriculture indique que la meilleure des protections reste donc la prévention, et qu'il est essentiel de ne pas consommer de coquillages issus d'une zone contaminée.

Pour prévenir tout risque, les coquillages sont donc sous étroite surveillance. Les services de l'État font procéder à des analyses chaque semaine. Quand ces toxines sont supérieures au taux réglementaire, les huîtres ne peuvent plus être ramenées des parcs d'élevage pour être consommées.

tembre avec tous les acteurs professionnels et les services de l'État pour avancer sur ce procédé que nous testons depuis cinq ans. Nous disposons tous dans nos ateliers d'une eau de forage légèrement salée dans laquelle nous sommes obligés de stocker les coquillages pendant 48 h pour le risque E. coli. Or, nos essais ont permis de constater qu'au bout d'une semaine de stockage dans cette eau, le processus de purification élimine totalement le *Dinophysis*", abonde David Murcia.

S'ils peuvent obtenir des prédictions de contamination grâce à la technologie analytique, les exploitants basés au centre conchylicole de Leucate aimeraient le compléter avec un projet de bassins communs de stockage alimentés par l'eau de forage. "L'intérêt serait majeur lorsque les hausses de phytoplancton apparaissent, à la fois pour faire un stock d'avance et pour détoxifier si notre procédé est validé", reprend le président du syndicat.

Avec 1 200 tonnes annuelles produites, les 24 exploitants du bassin voient

chaque année se profiler la menace *Dinophysis* au moment charnière où ils réalisent 40 % de leur chiffre d'affaires. Et la recherche peine à cumuler les connaissances sur ce phytoplancton qui n'est pas cultivable en laboratoire. L'apport de nitrates et de phosphates favoriserait son développement, mais les raisons de son développement sont mal connues, d'autant qu'elles se produisent à des périodes différentes selon les bassins de production. Enfin, le dernier projet des professionnels leucatois ne concerne pas les algues, mais l'accueil du public. En projet depuis deux ans grâce au financement de l'agglomération du Grand Narbonne et de l'Europe, le centre conchylicole sera réaménagé dans les deux ans qui viennent. "C'est vrai que c'était un peu 'sauvage', avec de la poussière dès qu'il y a du vent", s'amuse David Murcia. "Tout l'accueil a été repensé, avec des sols adaptés, des parkings et un accueil du public largement amélioré". Livraison prévue en 2022. ■

OLIVIER BAZALGE

Le syndicat en résumé

David Murcia a pris l'an dernier la suite de l'emblématique président Ange Gras, en départ à la retraite après avoir occupé la responsabilité pendant 30 ans. "Entre les départs à la retraite et des installations, il y a eu un renouvellement de générations, si bien que la moyenne d'âge des exploitants se situe autour de la quarantaine", décrit le nouveau président. C'est dans ce contexte, et compte tenu de l'absence de candidatures, que David Murcia a décidé d'assumer la charge. Le syndicat regroupe sans exception les 24 producteurs en place au centre conchylicole de Leucate.

Le parc produit 800 à 1 200 tonnes de coquillages à l'année, essentiellement des huîtres vendues en direct ou consommées sur place, ainsi qu'en demi-gros auprès de la restauration régionale. Si l'activité est bien répartie en juin-juillet après le 1^{er} confinement, la crise du Covid-19 aura certainement coûté 30 % du chiffre d'affaires aux entreprises du bassin. Il faudra faire les comptes après les fêtes de fin d'année.

AUDE

Le **Projet alimentaire territorial** départemental est lancé

Après ceux déjà existant de Castelnaudary, la Haute Vallée et Carcassonne Agglo, et celui en projet du Grand Narbonne, c'est au tour du département audois dans son ensemble de présenter un Projet alimentaire territorial (PAT), en partenariat avec la Chambre d'agriculture de l'Aude, le Biocivam et la Maison Paysanne.

Le Projet alimentaire territorial de l'Aude (PAT) est sur les rails. L'ambition de ce type de projet est de fédérer et mettre en réseau les acteurs du territoire autour de l'alimentation. Cela passe d'abord par le partage d'un diagnostic et d'outils communs, avant de mettre en place une stratégie et un programme d'actions.

Initié par les élus et piloté techniquement par les services du Conseil départemental de l'Aude, ce projet avance en partenariat avec les structures référentes que sont la Chambre d'agriculture, le Biocivam 11 et la Maison Paysanne.

Ce PAT a pour but de soutenir l'installation d'agriculteurs et la transmission d'exploitations, la recherche de foncier, les circuits courts, les produits locaux dans les cantines, mais aussi l'aide alimentaire pour les plus démunis et la communication sur l'alimentation.

Plusieurs PAT existent déjà dans le département (Castelnaudary, Haute Vallée de l'Aude, Carcassonne Agglo), avec celui du Grand Narbonne qui reste à venir. Le PAT départemental aura donc, entre autres, pour vocation à structurer et de mettre en cohérence ces projets.

"Le projet est encore à l'étape de diagnostic, avec des premiers ateliers qui ont eu lieu en novembre pour définir les types d'action à intégrer dans ce PAT. Contrairement aux autres PAT locaux, celui-ci doit envisager des actions et des processus qui impliquent l'ensemble du département", souligne Élodie Sabatier, en charge du suivi du projet à la Chambre d'agriculture de l'Aude.

Résultat au printemps

Suite aux ateliers de concertation par les acteurs de l'alimentation, les actions phare de ce PAT départemental

seront définies autour des axes retenus : accroître l'offre alimentaire, faciliter l'accès aux produits locaux pour tous et sensibiliser la population.

"Le projet est porté par le service agriculture du Département, mais il est voué à prendre une dimension transversale et concerner tous les services, le scolaire, la restauration collective, la solidarité. Des choses sont déjà en place pour s'intégrer au PAT : la plateforme agrilocal, les foires agricoles, les drive et boutiques fermiers locaux...", reprend Élodie Sabatier.

Après dépôt auprès des Draaf locales, les lauréats sont habituellement connus à l'occasion du SIA. Cette année, les habitudes sont remises en question, mais les lauréats devraient être connus au printemps. ■

O.B.

Foire au gras : marchés maintenus, les drive aussi

Tous les marchés des foires au gras du département sont maintenus malgré le confinement. Le public pourra donc retrouver les producteurs à l'occasion des foires de Castelnaudary, Belpèch et Rieux-Minervois les 6, 12, 13 et 19 décembre prochains. Cependant, pour anticiper une éventuelle annulation liée à la crise sanitaire, et permettre aux consommateurs réticents à l'idée de se rendre sur les marchés d'acheter directement les produits, les organisateurs ont maintenu, en concertation avec les éleveurs désireux de participer, un service de drive avec une boutique en ligne et un point de retrait aux dates et lieux des foires.

Six éleveurs audois ont répondu favorablement (Gaec Berengou, Thierry Leguevagues, Christophe Tardieu, Denis Juin, Gaec Caudemique, EARL de Rauzelle), ainsi que Michaël Colombies, un jeune agriculteur de la Haute-Garonne qui transforme ses produits à la Cuma de Salles-sur-l'Hers.

Ils sont majoritairement impliqués dans la marque Pays Cathare et engagent leurs productions sous les cahiers des charges 'Volailles et Foies gras', garantissant ainsi origine et qualité du produit.