

Côte ouest du Mexique :

Breton exilé au Mexique, Philippe Danigo a emporté dans ses valises les méthodes de production de ses aïeux, ostréiculteurs sur la ria d'Étel. Un quart de siècle plus tard, la Basse-Californie compte une cinquantaine d'exploitants. 95 % de cette production est vendue aux États-Unis.

Des tables, sur les tables des poches, et à l'intérieur des poches des huîtres appartenant à l'espèce *Crassostrea gigas* ; l'ostréiculture en Basse-Californie ressemble à s'y méprendre à ce qui se fait sur le littoral français. L'ambassadeur de la culture ostréicole française au Mexique se prénomme Philippe Danigo. Après un détour par la crevette, ce fils et petit-fils d'ostréiculteurs sur la ria d'Étel a choisi de revenir à ses fondamentaux ; mais dans le Pacifique.

Impressionné par la qualité des eaux en Basse-Californie, et par les étendues disponibles, il a réalisé ses premiers tests en 1994, avec des « très bons résultats en pousse et en qualité ». Il ne lui en fallait pas beaucoup plus pour se lancer.

L'espèce *Crassostrea gigas* avait déjà été introduite localement depuis une vingtaine d'années mais Philippe Danigo a exporté son savoir-faire français et a été le premier, en 1996, à travailler ses huîtres sur tables sur estran. Son entreprise, Sol Azul, emploie aujourd'hui 55 personnes et produit 500 à 600 tonnes par an.

À ses côtés, ils sont à présent une cinquantaine de producteurs dans cette région du Mexique pour un volume d'environ 7 000 tonnes d'huîtres par an. « Beaucoup ont adopté la technique des parcs sur table », rapporte le Breton.

La Basse-Californie n'est que la



Marion Laronde-Larretche

« Les huîtres mexicaines étaient discréditées aux États-Unis, on a mis sept ans à ouvrir la porte. »

partie émergée de l'iceberg car les Mexicains sont très friands d'huîtres, ils en produisent 50 000 tonnes par an, les mangent en ceviche, crues avec du citron, des oignons, des tomates. Mais ils s'approvisionnent principalement sur la côte est du Mexique où sont pêchées les *Crassostrea virginica*.

pétrolière offshore, et de températures très chaudes ».

Les parcs de Sol Azul, pour leur part, sont installés dans des eaux « de très bonne qualité. C'est une zone désertique, il n'y a pas d'industrie, pas de tourisme ». Il ne pleut pas, il n'y a pas de drainage des sols mais les eaux sont néanmoins riches en plancton grâce aux remontées d'eaux froides, chargées en nutriments. « Il nous faut un an et demi pour obtenir des huîtres de taille commerciale », témoigne Philippe Danigo. Les conditions phytosanitaires sur cette côte ouest du Mexique sont très avantageuses.

.../...

Une zone désertique

Philippe Danigo, lui, se démarque de cette production où « la qualité sanitaire est douteuse à cause de l'agriculture, de la présence de grosses villes sur le littoral, d'industries, de l'activité

Sergio Guevara,
conchyliculteur en Basse-Californie

“

J'ai fait un stage à Sète et transféré la technique. ”



M.L.L.

« J'ai étudié la biologie marine et suis passé par l'Allemagne. Quand je suis revenu au Mexique, je voulais travailler l'ormeau mais les investissements étaient trop lourds, j'ai décidé de me lancer dans l'élevage de moules. J'ai fait un stage à Sète et j'ai regardé comment faisaient les gens, j'ai transféré la technique chez moi.

On a démarré avec des filières submergées mais la gestion de l'élevage était trop compliquée, aujourd'hui je travaille mes moules sur filières de surface, en haute mer.

On produit 300 tonnes de galloprovincialis avec une durée d'élevage de 14 à 18 mois et on commercialise aux États-Unis. Le marché n'est pas aussi important qu'en Europe mais il reste significatif.

Le prix est de 2,75 euros le kilo chez le distributeur. Notre principal souci c'est la prédation des canards. On utilise des hauts-parleurs pour lutter contre, c'est assez efficace. On a aussi des problèmes de surcapage, on est un peu victime de notre succès...

Mon entreprise Baja Shellfish Farms emploie 60 personnes en tout et je produis aussi 400 tonnes d'huîtres élevées en poches sur tables et en paniers australiens. 95 % de cette production est exportée aux États-Unis.

Le cycle de l'ormeau est très long et coûteux car il faut alimenter les animaux. J'ai été chanceux de ne pas avoir l'argent suffisant pour me lancer dans cette aventure ! »



L'ostréiculture à la française

.../...

Par ailleurs le coût de la main-d'œuvre est moins cher qu'en France mais « on n'a pas tout à portée de main comme ici ». Philippe Danigo parle du matériel, bien sûr. Et des marchés. « Les coûts de transport sont phénoménaux et la logistique est compliquée avec 20 heures de voyage. »

La ville d'Ensenada, où les ostréiculteurs de la côte ouest regroupent leur production, est située à quelque 2 900 km de Mexico. Mais seulement 5 % de ces huîtres restent au Mexique. 95 % de cette production part en effet aux États-Unis, un marché plus proche – Los Angeles n'est qu'à 330 km – et plus rémunérateur. « Les oyster bars sont très tendance aux États-Unis. Les Américains sont de gros consommateurs d'huîtres et aiment les comparer les unes aux autres. On devient une option là-bas, et une option de qualité. »

Trente mois de suivi

L'accès au marché américain n'a pas été facile. « Les huîtres mexicaines étaient discréditées, on a mis sept ans à ouvrir la porte. » Le précieux sésame est acquis en 2003, avec des conditions « complètement exagérées de mon point de vue. Il faut 30 mois de suivi pour obtenir l'agrément sanitaire d'une



L'administration américaine impose le port de charlottes, de gants et de masques pour travailler les produits destinés à l'exportation.

zone. On a des contrôles tous les mois. Il faut vérifier les biotoxines, les bactéries, les pesticides, les métaux lourds alors qu'on est dans une zone vierge ! Rien n'est fait pour nous faciliter l'export ».

Mais Philippe Danigo et ses collègues se plient aux exigences américaines. Sol Azul commercialise du n° 4 jusqu'au 00. En moyenne, le prix est aujourd'hui de 5 - 5,50 dollars la douzaine, soit entre 4,50 et 5 euros. « Plus on vend vite, plus la rotation

est rapide et la différence de prix est meilleure. Tout nous pousse à développer le marché des petites tailles. »

Le marché américain ne connaît pas de saisonnalité comme en France mais « les huîtres deviennent très sensibles quand il fait chaud. À partir d'une certaine date, on arrête de les vendre car le produit ne tient pas, il est trop fragile ». Dans cette région du Mexique, la température de l'eau monte à 27-28 °C au cœur de l'été.

Philippe Danigo exploite des diploïdes et des triploïdes selon un ratio classique en France de 80/20. Toutes ses huîtres naissent en éclosure. « Les huîtres mûrent, pondent, mais il n'y a pas de captage chez nous. Je pense que les hautes températures et les fortes salinités ne conviennent pas aux larves. » Il

a travaillé pendant dix ans avec une éclosure chilienne mais a connu, il y a deux ans, de très fortes mortalités sur ce naissain. « L'herpès virus n'a jamais été détecté au Chili, note-t-il. J'ai l'impression qu'il est présent chez nous depuis très longtemps car on a eu de grosses mortalités dès 1998. Ça casse encore un peu de temps en temps mais je pense qu'on a une souche moins virulente qu'en France. Avec nos propres familles, on est à 85 % de survie. »

Il faut dire qu'en Basse-Californie, « il y a très peu de transferts entre bassins, les fermes sont très isolées les unes des autres » et que les densités à l'hectare sont très faibles : environ 180 pièces par poche, mais les rangées de tables sont espacées de 8 mètres.

Marion LARRONDE-LARRETCHÉ

► Virginica, gigas, sikamea

Le gros de la production ostréicole mexicaine concerne l'espèce *Crassostrea virginica*, pêchée sur la côte est. Les producteurs de Basse-Californie exploitent *Crassostrea gigas*, Philippe Danigo produit également une autre espèce, elle aussi originaire du sud du Japon : *Crassostrea sikamea*. « Amplement distribuée sur la côte ouest du continent nord-américain depuis l'Alaska jusqu'à la Basse-Californie, nous la reproduisons dans notre éclosure. Cette huître est très appréciée sur le marché des oyster bars. » Mesurant 7 à 8 cm de long elle est très creuse, très charnue et plus goûtée que la gigas. Elle se vend en gros environ 2 dollars plus cher que cette dernière et représente « 5 à 20 % de nos ventes selon les années ».

En Basse-Californie les fermes sont très isolées les unes des autres et les densités à l'hectare sont faibles.